

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

И. А. ЛАГУТИН

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ



ИЗДАТЕЛЬСТВО ЦЕНТРОСОЮЗА

МОСКВА

1952

Цель пособия — дать заготовителям необходимые сведения о районах распространения и заготовок грибов, о видах, составе и строении их.

Пособие знакомит читателей с организацией сбора и заготовок грибов, способами переработки их, а также с упаковкой, хранением и транспортировкой.

Отзывы о брошюре просим направлять в Издательство Центросоюза по адресу: Москва, центр, Б. Черкасский пер., д. 17.

РАЙОНЫ РАСПРОСТРАНЕНИЯ И ЗАГОТОВОК ГРИБОВ

На территории Советского Союза произрастает огромное количество разнообразных съедобных грибов. По количеству грибных угодий и их богатству наша страна занимает первое место в мире.

Грибы растут почти всюду, начиная от Крайнего Севера и Востока, кончая южными и западными границами нашего Союза.

Грибами богат не только лес, но и лесотундра, где помимо полярного гриба, по внешнему виду сходного с подосиновиком, растут в изобилии подберезовики, сыроежки, опята и другие виды съедобных грибов.

Богаты грибами области Сибири. Обследованием тайги по берегам реки Оби и ее притокам установлено наличие в сосновых лесах белых грибов, а в Якутии, в бассейне реки Лены, множество масляников, подберезовиков, моховиков.

Грибы растут также в высокогорных лесных массивах Алтая, Камчатки, Чукотки, Кавказа.

Степь нашей Родины изобилует шампиньонами, которые по своим вкусовым качествам не уступают лучшим лесным съедобным грибам.

Много грибов и на Урале. Однако основными районами с богатыми грибными угодьями являются лесные массивы северной и центральной полосы нашего Союза. Сельское население этих областей издавна занимается сбором грибов; грибной промысел составляет одну из статей дохода местного населения.

Наилучшую по качеству грибную продукцию дают приволжские области: Калининская, Ярославская, Костромская, Ивановская, Горьковская.

Особенно хороши здесь белые грибы, обладающие высокими вкусовыми качествами и особым ароматом.

Хорошие по внешнему виду, но слабее по качеству и ароматичности, белые грибы, заготавливаемые во многих районах Белоруссии.

Приятным вкусом отличается красный каргопольский рыжик, произрастающий в молодых сосновых лесах Каргопольского района Архангельской области.

Высокосортную грибную продукцию, преимущественно рыжики и грузди, могут давать области Сибири.

Различные типы лесов влияют на состав и количество растущих в них грибов. В лесах, где лиственные породы смешаны с хвойными, состав грибов колеблется в зависимости от соотношения между хвойными и лиственными породами.

Распределение грибов по типам леса

Л е с а	Г р и б ы
1. Разреженный молодой ельник Молодые елочки стоят редко, местами смыкаясь по нескольку штук. Почва влажная, покрытая травами и мхом	Рыжик (в большом количестве), мокруха, белый груздь
2. Сосняки К сосне примешивается ель, почвенный покров состоит из зеленых мхов, кустарников брусники и черники Небольшие сосенки, стоящие редко, негустой покров трав и мхов	Масляник и белый Масляник и рыжик (в большом количестве)
3. Лиственные леса Березовая поросль Осиновая поросль Смешанный лиственный лес (осина, береза перемешаны и расположены косяками. Почва покрыта перегноем, сухими листьями и травами)	Березовик Осиновик и волнушка Такие леса богаты разного вида грибами. В значительном количестве встречаются грузди,лисички, белянки и др.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы являются ценным продуктом питания. По своей питательности они превосходят многие овощи, так как в составе грибов имеются белковые вещества, жиры, крахмал, различные соли и экстрактивные вещества, придающие им особый вкус и аромат.

В грибах имеются также витамины. Наиболее богаты грибы противорахитическим витамином D, а лисички и рыжики, кроме того, витамином роста A.

Приведенная ниже таблица дает представление о химическом составе некоторых съедобных свежих грибов в сравнении с овощами. Химический анализ показан в процентном соотношении.

(по данным проф. Лебедевой)

	Воды	Белковых веществ	Крахмала, сахара	Жиров	Солей	Трудно перевари- ваемой клетчатки
Грибы свежие						
Белый гриб	87,0	5,4	5,15	0,5	0,95	1 0
Рыжик	89,5	3,2	5,20	0,6	0,90	0,6
Масляник	92,7	1,5	3,80	0,3	0,50	1,2
Опенок	91,4	2,65	3,80	0,45	0,75	0,95
Овощи свежие						
Морковь	88,8	1,1	8,2	0,2	0,7	1,0
Огурцы	95,4	1,1	2,2	0,1	0,4	0,8
Капуста	90 1	1,8	5,0	0,2	1,2	1,7
Картофель	74,9	2,0	20,85	0,15	1,1	1,0

Размещение питательных веществ в различных частях одного и того же гриба неравномерно. Шляпка гриба значительно богаче питательными веществами, чем ножка.

В зависимости от мест произрастания, метеорологических и почвенных условий грибы имеют различный химический состав. Возраст грибов оказывает большое влияние на их пищевую ценность: молодые грибы более питательны, чем переросшие, старые. Питательная ценность сухих грибов в сравнении с другими пищевыми продуктами показана в следующей таблице:

(по данным проф. Лебедевой)

Наименование продуктов	Содержание (в процентах)					
	азоти- стых веществ	угле- водов	жиров	солей	клет- чатки	воды
Грибы белые сухие . .	35,7	34,5	2,7	6,4	6,9	12,8
Картофель	2,0	20,9	0,1	1,1	1,0	74,9
Капуста	1,8	5,0	0,2	1,2	1,7	90,1
Молоко	3,4	4,8	3,6	0,7	—	87,5
Яйца	12,6	0,6	12,1	1,1	—	73,6
Мясо	21,0	—	4,5	1,1	—	72,2

Усваиваются грибы организмом человека почти так же, как хлеб и овощи (хлеб усваивается на 75—80 %, овощи на 72 %, грибы сухие цельные на 65—68 %, грибы в порошке на 80—89 %).

Наряду со съедобными грибами в наших лесах произрастает большое количество не пригодных в пищу грибов, которые население называет «поганками». Среди этих поганок есть вредные и ядовитые грибы, способные вызвать не только временное отравление организма, но даже смерть, как, например: бледная поганка, красный мухомор. В тканях этих грибов имеются вредно действующие на человека токсины и алкалоиды.

Однако ядовитых видов грибов меньше, чем съедобных. Больше наблюдается случаев отравления неправильно переработанной грибной продукцией или вследствие использования в пищу слишком старых, переросших грибов, в которых начались процессы разложения, т. е. образование холина, алкалоидов, являющихся продуктом распада белковых веществ.

СТРОЕНИЕ ГРИБОВ И УСЛОВИЯ ИХ ПРОИЗРАСТАНИЯ

Существенной частью гриба является **грибница** — тонкие белые тесно переплетающиеся нити в виде плесени. Ее легко заметить на месте только что снятого гриба (рис. 1).

На грибнице вырастают плодовые тела, которые обычно называют грибами.

Размножаются грибы спорами. Это мелкие тельца, хорошо видимые только через микроскоп и расположенные в трубочках (у губчатых грибов) или на пластинках (у пластинчатых грибов). Если положить шляпку пластинчатого гриба нижней поверхностью на бумагу, то через некоторое время споры гриба высыпятся и оставят на бумаге след в виде мелкого порошка (рис. 2).

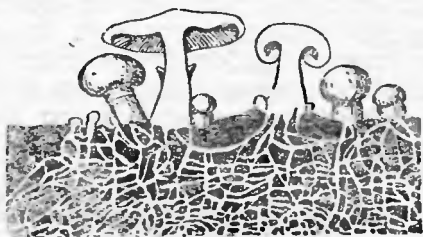


Рис. 1.

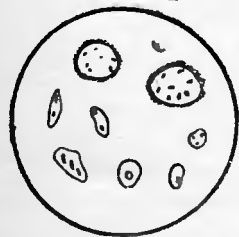


Рис. 2.

Споры грибов имеют такое же назначение, как и семена у высших растений. При наличии достаточного количества тепла во влажной земле они прорастают и образуют тонкую, нитевидную грибницу в виде плесени; при дальнейшем развитии появляются плодовые тела (грибы).

Большинство съедобных грибов (белый, рыжик, масляник, осиновик, березовик и др.) могут развиваться только в лесу или на порубках леса, находя необходимые для своего существования питательные вещества в разложившихся растительных организмах. Некоторые грибы произрастают в сожительстве только с определенной породой деревьев. Так, березовик растет преимущественно под березой, осиновик — под осиной, масляник — вблизи сосны, рыжик — под елью или под сосной.

Белый гриб встречается под березой, елью, сосной и дубом.

Грибы начинают расти с самой ранней весны. Первыми в конце апреля появляются сморчки и строчки. Затем в середине июня, когда начинает колоситься рожь, в березовых лесах и на опушке показываются березовики, или колосовики. Вслед за ними появляются масляники, потом козляки, моховики и осиновики. Во второй половине лета начинается массовый рост всех видов грибов и продолжается он вплоть до первых заморозков, причем периоды массового появления грибов сменяются периодами слабого роста. Рост грибов идет как бы слоями. Последними появляются на пнях опенки.

Схема последовательного появления грибов дана в следующей таблице.

Таблица времени произрастания съедобных грибов в средней полосе СССР по декадам

№ п.п.	Наименование грибов	Апрель			Май		
		Декады			Декады		
		1	2	3	1	2	3
1	Белый гриб						
2	Бесянки						
3	Березовик						
4	Валуи						
5	Волнушка						
6	Горькушка				+	+	+
7	Гриб-зонтик						
8	Груздь						
9	Зеленка						
10	Зимний гриб						

№ п.п.	Наименование грибов	Апрель			Май		
		Декады			Декады		
		1	2	3	1	2	3
11	Козляки						
12	Лисички						
13	Масляник желтый						
14	Масляник настоящий						
15	Моховик зеленый						
16	Моховики						
17	Опенок настоящий						
18	Подгруздь белый						
19	Подгруздь желтый						
20	Подосиновик						
21	Рыжик						
22	Рядовка серая						
23	Свинушки бурые						
24	Свинушки черные						
25	Серушка						
26	Сморчки и строчки		+	++	++	+	—
27	Сыроежки						
28	Трюфель весенний			+	++	++	
29	Трюфель осенний						
30	Шампиньоны				+	+	+

Примечание. Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в
средней полосе СССР по декадам**

№ п/п	Наименование грибов	Июнь			Июль		
		Декады			Декады		
		1	2	3	1	2	3
1	Белый гриб					+	+
2	Белянки						+
3	Березовик		+	+	++	++	++
4	Валуи					+	+
5	Волнушка						+
6	Горькушка	+	+	+	+	+	+
7	Гриб-зонтик						+
8	Груздь						
9	Зеленка						
10	Зимний гриб						
11	Козляки					+	++
12	Лисички					+	+
13	Масляник желтый			+		+	+
14	Масляник настоящий			+	+	++	++
15	Моховик зеленый			+	++	++	++
16	Моховики					+	++
17	Опенок настоящий					+	+
18	Подгруздь белый					+	++
19	Подгруздь желтый						
20	Подосиновик				+	++	++
21	Рыжик						+
22	Рядовка серая						+
23	Свинушки бурые				+	+	+
24	Свинушки черные				+	+	++
25	Серушка						+
26	Сморчки и строчки	—					
27	Сыроежки				+	+	+
28	Трюфель весенний						
29	Трюфель осенний						
30	Шампиньоны	+	+	+	+	+	+

Примечание. Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в
средней полосе СССР по декадам**

№ п/п.	Наименование грибов	Август			Сентябрь		
		Декады			Декады		
		1	2	3	1	2	3
1	Белый гриб	++	++	++	+-	+-	---
2	Белянки	++	++	++	++	+-	+-
3	Березовик	++	++	++	++	+-	-
4	Валун	++	++	++	++	+-	+-
5	Волнушка	++	++	++	++	+-	+-
6	Горькушка	+	+	+	+	+	+
7	Гриб-зонтик	++	++	++	+	++	+
8	Груздь	+	++	++	+-	+-	-
9	Зеленка		++	++	++	+-	++
10	Зимний гриб			+	++	++	++
11	Козляки	++	++	++	++	+-	-
12	Лисички	++	++	++	++	+-	+-
13	Масляник желтый	++	++	++	++	+-	-
14	Масляник настоящий	++	++	++	++	+-	-
15	Моховик зеленый	++	++	++	++	+-	-
16	Моховики	++	++	++	++	+-	-
17	Опенок настоящий	++	++	++	+-	+-	+-
18	Подгруздь белый	++	++	++	++	+-	+-
19	Подгруздь желтый	+	+	++	++	++	+-
20	Подосиновик	++	++	++	++	+-	-
21	Рыжик	++	++	++	++	+-	-
22	Рядовка серая	+	++	++	+	+	+
23	Свинушки бурые	++	++	++	++	++	+-
24	Свинушки черные	++	++	++	++	++	+-
25	Серушка	++	++	++	++	+-	+-
26	Сморчки и строчки						
27	Сыроежки	++	++	++	++	+-	+-
28	Трюфель весенний						
29	Трюфель осенний	+	+	+	++	++	++
30	Шампиньоны	+	+	+	+	+	-

П р и м е ч а н и е. Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в
средней полосе СССР по декадам**

№ п.п.	Наименование грибов	Октябрь			Ноябрь		
		Декады			Декады		
		1	2	3	1	2	3
1	Белый гриб						
2	Белянки	—	—				
3	Березовик						
4	Валуи	+—	—				
5	Волнушка	+—	—				
6	Горькушка	+	—				
7	Гриб-зонтик	+	—				
8	Груздь						
9	Зеленка	+	+				
10	Зимний гриб	—+	+	+	+	—	
11	Козляки						
12	Лисички	—	—				
13	Масляник желтый						
14	Масляник настоящий						
15	Моховик зеленый						
16	Моховики						
17	Опенок настоящий	+—	—				
18	Подгруздь белый	—	—				
19	Подгруздь желтый	—	—				
20	Подосиновик						
21	Рыжик						
22	Рядовка серая	+	—				
23	Свинушки бурые	+—	—				
24	Свинушки черные	+—	—				
25	Серушка	+—	—				
26	Сморчки и строчки						
27	Сыроежки						
28	Трюфель весенний						
29	Трюфель осенний	+	—				
30	Шампиньоны	—	—				

Примечание. Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

Урожай грибов зависит прежде всего от наличия достаточного количества тепла и влаги. Резкие колебания температуры воздуха и влажности, а также суховеи отрицательно сказываются на росте грибов, вплоть до полного прекращения их роста.

Обильному появлению грибов в лесах обычно предшествуют теплые, безветренные дожди при дневной температуре от 18 до 20°C и теплые туманные ночи.

Если лето засушливое, мало выпало осадков, — рост грибов задерживается и отодвигается к осени, а при наступлении раннего похолодания и совершенно прекращается.

Такую зависимость роста грибов от погоды и кратковременность их созревания необходимо учитывать сборщикам и заготовительным организациям для своевременной подготовки к сбору.

Какие же съедобные грибы следует собирать?

Рассмотрим эти грибы по видам.

В Советском Союзе насчитывается до 40 видов съедобных грибов. Однако не все пригодные в пищу грибы одинаково ценны.

Съедобные грибы, описываемые ниже, можно условно разделить в зависимости от их вкусовых качеств, пищевой и товарной ценности на три категории.

К первой категории относятся наиболее ценные грибы: белые, грузди, рыжики, сморчки, строчки, трюфели черные.

Ко второй категории относятся грибы: подосиновики, подберезовики, масляники, желтые подгрузди, волнушки, шампиньоны полевые и луговые, опенки осенние мелкие (завиток), трюфели белые.

К третьей категории относятся грибы наименее ценные: лисички, моховики, козляки, сыроежки, белянки, зеленушки, рядовики, свинушки, чернушки, валуи, гладыши и др.

Среди грибов есть много несъедобных, вредных, трудно отличимых от съедобных. Для распознавания вредных грибов существует несколько способов. Из них наилучшим является твердое знание их внешних признаков.

Эта группа грибов получила название губчатых, или трубчатых, вследствие того, что низ шляпки грибов состоит из мелких трубочек, тесно прилегающих одна к другой и образующих массу, похожую на губку.

К ним относятся: белый гриб, подосиновик, березовик, масляник, моховик, козляк.

Белый гриб (боровик, беловик, коровняк) (рис. 3) растет в хвойных и лиственных лесах, особенно часто падается под березой, сосной, елью, дубом и в промежутках между деревьями, куда проникает свет. Белым он назван потому, что при высушивании, в отличие от других грибов, не чернеет.



Рис. 3.

Рост грибов начинается с середины июля и заканчивается в средних числах октября.

У молодого гриба шляпка полушаровидная, по мере роста она принимает подушкообразную форму и, наконец, распростертую.

Шляпка молодого гриба почти белая, а у вполне развившегося становится шоколадной или желтобурой. Зависит цвет шляпки от древесных пород, среди которых гриб произрастает, а также от освещения. Нижняя сторона шляпки губчатая, у молодых грибов белая, затем становится желтой и у старых, переросших грибов зеленоватой. Окраска прямых и частых трубочек под влиянием воздуха не меняется.

Ножка белого гриба плотная, белая, покрыта сетью белых жилок; у молодого гриба — короткая, сильно вздутая, затем по мере роста она делается почти ровной, цилиндрической или булавовидной. Мякоть гриба плотная, в изломе сохраняет белый цвет.

В хвойных лесах вместе с белым грибом произрастает другой, внешне похожий на него, так называемый желчный гриб, или горький боровик, — несъедобный. Неопытные сборщики часто смешивают их. Однако отличить желчный гриб от белого при внимательном осмотре очень нетрудно, так как ножка желчного гриба в своей верхней части кажется покрытой рисунком в виде чер-

ной сетки, у белого же гриба эта сетка беловатая. Кроме того, мякоть желчного гриба на изломе краснеет.

Белый гриб по своим вкусовым и питательным свойствам является наиболее ценным грибом. Его используют в свежем виде, а также для сушки и маринования.

На заготовительном пункте грибы принимают свежие и сушеные. При сдаче свежих грибов надо подрезать корень, оставив его размером не более 2 см. Корень белого гриба принимается отдельно. При приемке свежие грибы делятся на три сорта: высший, первый, второй. Оплата производится соответственно сортам.

Подосиновик (красюк, осиновик, красновик, красноголовец) (рис. 4) растет в лиственных лесах, преимущественно под осинами, предпочитает светлые промежутки между деревьями и глинистую почву. Появляется он в конце июня и держится до конца сентября.



Рис. 4.

Шляпка мясистая, у молодых грибов сначала шаровидная, а затем полушаровидная. Окраска желтовато-красная, яркая, позднее переходящая в буро-красный и оранжево-красный цвет. Нижняя поверхность шляпки сначала белая, затем грязновато-серая. Трубочки мелкие и частые.

Ножка прямая, у основания утолщенная, высокая, белая, с темными или коричневыми чешуйками; легко отделяется от шляпки. Мякоть плотная, белая, при изломе сначала синеет, затем чернеет.

Подосиновики хороши главным образом в маринованном виде. При переработке подосиновик чернеет. Сушат обычно только шляпку.

На заготовительных пунктах принимают свежие подосиновики, с корнем, обрезанным до 3 см.

Березовик (подберезовик, чалыш, колосовик, обабок) (рис. 5) растет в березовых лесах, рощах, особенно в низких местах. Появляются березовики в конце июня и растут до заморозков. Шляпку имеют сначала полушаро-

видную, плотную, потом подушкообразную. Цвет шляпки бывает различных оттенков: от беловатобурого до темнокоричневого и зависит от возраста и места произрастания. Нижняя поверхность шляпки сероватая со ржавыми пятнышками. Трубочки мелкие и частые.

Ножка у березовика плотная, тонкая, цилиндрическая, книзу несколько утолщенная, покрыта черноватыми волокнистыми чешуйками.

Мякоть гриба белая, плотная, с возрастом становится рыхлой, при изломе не меняет цвета, но при варке и сушке темнеет.

Молодые березовики хороши для маринования. Для сушки употребляют только шляпки.

На заготовительных пунктах принимают свежие березовики с ножкой, обрезанной не длиннее 3 см.

Масляник (масленок, маслюк, масленик) (рис. 6) — спутник хвойного леса. Встречается как на сухой, так и на влажной почве вдоль дорог, на полянах и в ямах. Растет гнездами и в одиночку на протяжении всего лета.

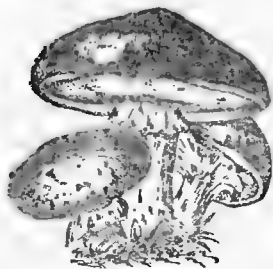


Рис. 6.



Рис. 5.

В начале роста шляпка у него мясистая, полукруглая, выпуклая, затем она принимает подушкообразную форму. В сухую погоду шляпка становится блестящей и как бы бархатной, в сырую — делается слизистой, липкой; окраска ее красновато-коричневая до бурой. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба светло-желтая, покрыта белой пленкой, соединяющей края шляпки с ножкой. У взрослого гриба пленка отрывается от шляпки и остается у ножки в виде кольца. Трубочки размещены плотным слоем. Верхняя кожа шляпки легко отделяется от мякоти.

Ножка гриба короткая, цилиндрической формы, внизу несколько утолщена.

Мякоть масляника желтовато-белого цвета, нежная, сочная, приятная на вкус, при изломе не меняет цвета. Перед употреблением в пищу, а также перед маринованием его необходимо очищать от верхней кожицы. При сушке эти грибы утрачивают значительную часть своих ароматических и вкусовых свойств, поэтому сушить их не рекомендуется.

Моховик (пестрец, решетник, глухой гриб) (рис. 7) растет в смешанных лесах, гнездами и в одиночку.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, потом выпуклая и, наконец, у старого гриба почти плоская. Поверхность шляпки бархатистая, сухая, темнозелено-коричневого или темножелто-коричневого цвета. Ножка короткая, прямая, иногда внизу изогнутая. Мякоть у желто-бурого моховика желтоватая, на изломе слегка синеет.

Растут моховики с июля до поздней осени. Эти грибы, особенно молодые, пригодны для маринования. Сушеные моховики дают продукцию низкого качества.



Рис. 8.

Козляк (овечка, коровяк) (рис. 8) растет в хвойных и смешанных лесах, на песчаной и мшистой почве. Собирают его с половины июля до конца сентября. Он значительно крупнее масляника. Шляпка молодого козляка выпуклая, затем плоская, а у старого — даже изогнутая. Края шляпки волнистые. Цвет красно-бурый, рыжеватожелтый. В сырую погоду шляпка слизистая, но не клейкая. Ножка бурожелтого цвета, такого же цвета и трубочки. Последние очень крупные, слегка заходят на ножку и плотно к ней прирастают. Мякоть желтоватого цвета.



Рис. 7.

Употребляется козляк в жареном и в маринованном виде. По своим вкусовым качествам козляки и моховики хуже подберезовиков, подосиновиков и масляников, поэтому при переработке их не следует смешивать.

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Шляпки этой группы грибов снизу покрыты тонкими пластинками, расходящимися, как лучи, от середины к краям, вследствие чего грибы и получили название пластинчатых.

К ним относятся рыжик, груздь, опенок настоящий, лисичка, волнушка, шампиньон луговой, шампиньон полевой, подгруздь, белянка, валуй.

Рыжик (еловик, рядка) (рис. 9) растет на прогалинах и опушках хвойных лесов, особенно еловых, иногда встречается в лиственных лесах на возвышенных местах; чаще всего рыжик можно найти вокруг стволов старых елей. Рост этих грибов начинается с лета и продолжается иногда до самых морозов.



Рис. 9.

Шляпка рыжика мясистая, плоская, воронкообразная, вогнутая, с завернутыми внутрь краями, гладкая, слегка слизистая, рыжевато-красного цвета с белыми темными concentрическими кругами. Нижняя поверхность шляпки коричневая с частыми сбегающими вниз к ножке оранжевого цвета пластинками. Ножка молодого гриба плотная, старого внутри пустая. Цвет такой же, как шляпки.

Мякоть грубоватая, ломкая, оранжевато-красного цвета, характерно острого приятного запаха и слегка пряная на вкус, выделяет в изобилии оранжевый, несколько смолистый млечный сок. На изломе быстро краснеет, затем зеленеет. Лучшие красные рыжики собирают в лесах Каргопольского района Архангельской области. В отличие от красных другой вид рыжиков имеет зеленоватый и синий цвет. Эти грибы на вид невзрачны, однако по вкусу не хуже красных. Рыжики — самые лучшие грибы для соления. Маринуют их после засолки.

На заготовительном пункте принимаются свежие рыжики с ножкой, обрезанной не более 1—2 см.

Груздь (груздень) (рис. 10) растет в дубовых и особенно в хвойных лесах среди молодых елок и сосен. Рост груздя начинается в августе и продолжается до конца сентября. Это довольно крупный гриб с большой мясистой шляпкой до 20 см в поперечнике.

Шляпка в молодом возрасте плосковыпуклая, в позднем — воронкообразная, края вогнуты внутрь. Цвет шляпки белый, иногда зеленовато-белый, поверхность гладкая, с возрастом покрывается желтоватыми пятнами. Пластинки шляпки сидят густо, слегка сбегая на ножку. Ножка белая, толстая, короткая, гладкая. Мякоть плотная, белая, грубая, ломкая, выделяет густой белый, не меняющий цвет сок, жгучий на вкус. Запаха не имеет.



Рис. 10.

Груздь — один из любимых у нас грибов, употребляют его после предварительной вымочки, преимущественно для соления. Маринуют грузди также после засолки.

На заготовительный пункт принимают шляпки груздя с обрезанной ножкой в 1 см.

Опенок настоящий (осенник) (рис. 11) растет группами, на старых пнях и корнях хвойных и лиственных деревьев с августа до заморозков. Шляпка сначала круглая, потом плоская, медного цвета, с мелкими коричневыми чешуйками. Края шляпки тонкие. У молодого гриба шляпка покрыта пленкой, которая в дальнейшем разрывается и остается только на ножке в виде кольца или беловатого пояска. Пластинки гриба сначала белые, затем бурые. Ножка гриба тонкая, длинная, полая, волокнистая, у основания несколько утолщенная.



Рис. 11.

Мякоть светлобурого цвета, приятного вкуса с легкой кислинкой. Гриб годен для соления и маринования. Он хорош также в жареном виде.

В заготовку и переработку идут исключительно шляпки настоящего мелкого опенка, так называемый «завиток». Поэтому сборщику необходимо знать, что существует еще опенок летний, который, в отличие от опенка осеннего — настоящего, имеет гладкую коричневато-буроватую шляпку и тонкую ножку.

Кроме того, осенью часто встречается так называемый ложный (ядовитый) опенок. Описание его помещено ниже.

Лисичка (рис. 12) растет обычно гнездами в хвойных и лиственных лесах с половины июля до конца сентября.

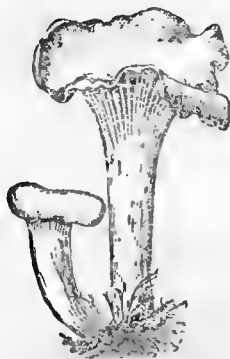


Рис. 12.



Рис. 13.

Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем становится плоской и, наконец, воронкообразной, по краю волнистая, изрезанная, имеет цвет яичного желтка. Пластинки низкие, набегающие на ножку. Ножка короткая, плотная. Мякоть гриба бледножелтая, резинистая. Гриб очень редко поражается червями. Лисичка употребляется для маринования после предварительного отвара в воде.

В тех же лесах встречается ложная, несъедобная лисичка, у которой шляпка оранжевого, красноватого цвета, в виде воронки с ровными краями.

Волнушка (волнянка, отваруха, красная, волнуха, воложанка) (рис. 13) растет в смешанных лесах с конца июля до половины октября. Шляпка розовато-красноватая, мохнато-пушистая, особенно у завернутых краев, посредине слегка вдавлена. Пластинки гриба тонкие, беловатые, опускаются на ножку довольно плотную у молодого и полую у старого гриба. Цвет ножки тот же, что и шляпки. Мякоть белая, выделяет острый горький

сок. Издали волнушка похожа на рыжик. Отличается от него белыми пластинками и белым млечным соком. Гриб годен для соления и маринования, но после предварительного вымачивания.

Шампиньон луговой (навозник, печерка) (рис. 14) встречается в лесах, на лугах, пастбищах с весны до осени. Любит унавоженные места. Шляпка сначала почти шаровидная, потом полукруглая, бледноватосероватого цвета. Ножка плотная, ровная, внизу утолщенная, белая, с белым перепончатым кольцом. Пластинки бледнорозовые, затем коричневато-фиолетовые.

На заготовительном пункте принимают только молодые шампиньоны с розовой окраской пластинок, с нераспустившимися краями и обрезанной ножкой.

Шампиньон полевой очень похож на луговой, но менее мясист и плотен. Шляпка беловато-желтоватого цвета, округлая, затем плоская, волокнисто-чешуйчатая. Ножка белая, внизу утолщенная, с белым кольцом. Пластинки сначала белые, потом буровато-красноватые.



Рис. 14.

Шампиньоны употребляются в жареном и маринованном виде.

Шампиньоны полевые, как и луговые, очень похожи на самые ядовитые из грибов — бледные поганки. Чтобы не смешать их, сборщики должны собирать только те шампиньоны, у которых пластинки имеют розовую окраску.

Подгруздь (желтый груздь, подгруздок) (рис. 15) растет в хвойных и смешанных лесах с середины лета до осени. Любит влажные, мшистые места. Шляпка в середине вогнутая, желтоватого цвета, мохнатая. Края шляпки вогнуты внутрь. Пластинки белые. Ножка толстая, короткая, полая, с желтыми пятнами. Мякоть белого цвета, сочная. Гриб похож на волнушку, но крупнее ее. Подгруздь годен для соления, иногда его маринуют.

Белянка (рис. 16) растет в хвойных и лиственных лесах, чаще в сыроватых, заболоченных местах, с августа до половины сентября. Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем вдавленная и, наконец, воронкообразная. Шляпка, сначала белая, становится с временем сероватой, иногда желтоватой. В сырую погоду делается липкой и ломкой. Край шляпки глубоко завернуты внутрь. Ножка плотная, короткая, гладкая. Мякоть плотная, белая, выделяет острый белый сок, не изменяющий цвета.



Рис. 15.

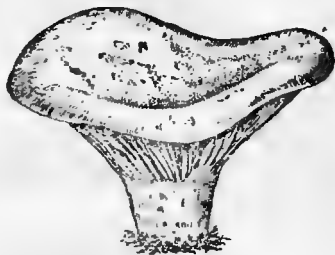


Рис. 16.

Гриб пригоден для соления после вымочки в воде или ошпарки кипятком; иногда его маринуют.



Рис. 17.

Валуй (бычок) (рис. 17) произрастают во всех лесах с половины июля по октябрь. Шляпка у молодого гриба почти шаровидная, позднее распростертая, сильно слизистая, липкая, клейкая, буровато-желтого цвета. Пластинки сначала белые, потом буроватого цвета, приросшие к ножке. Ножка плотная, белого цвета. Мякоть грубая, плотная, беловатая, горького вкуса, с неприятным острым запахом.

Гриб солят после предварительной вымочки (в течение 2 дней с неоднократной сменой воды) или отвара в

воде. Получается низкосортная продукция. Молодые грибы обычно маринуют.

На заготовительный пункт принимают только молодые грибы с неразвернувшейся шляпкой и обрезанным корнем.

СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ

К сумчатым грибам, у которых плодоносный слой состоит из сумок со спорами, относятся сморчки остроконечные (конические), строчки съедобные, трюфели белые и черные.

Сморчок остроконечный (конический) (рис. 18) растет с апреля по май. Появляется вскоре после таяния снега на опушках сосновых и смешанных лесов, полянах, пастбищах, вырубках и пожарищах. Имеет шляпку с сотообразной поверхностью оливково-бурого или коричневого цвета. Ножка цилиндрической формы с продольными неправильными бороздками, плотно сросшаяся со шляпкой. Гриб полый.

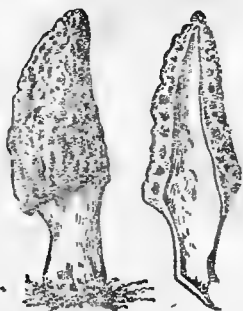


Рис. 18

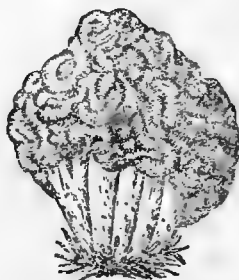


Рис. 19.

Строчок съедобный (рис. 19) растет в сосновых и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах. Так же, как и сморчок, имеет коричнево-бурю окраску. Шляпка извилисто-лопастная с глубокими складками, сросшаяся с ножкой. Ножка полая внутри, белого цвета, цилиндрическая, с продольными складками.

Сморчки и строчки ценные грибы. Их сушат, а свежие грибы употребляют в жареном виде, предварительно

отварив в воде. При сушке и отваре вредная гельвелевая кислота, содержащаяся в грибах, исчезает.

Трюфель белый (рис. 20) растет гнездами в песчаной почве сосновых лесов, чаще в молодых светлых березовых лесах, в почве, слабо покрытой перегноем. Подземный, потом выступающий на поверхность земли гриб. Форма его круглая или овальная, размером средней картофелины. Цвет молодого гриба белый, каштаново-буроватый. Мякоть твердая, на вкус нежная, белого, затем серовато-желтого цвета с мраморным рисунком, с сильным запахом. В больших количествах растут эти грибы в Дмитровском, Можайском, Загорском районах Московской области, встречаются они также в Черниговской, Смоленской, Тульской, Куйбышевской и других областях.

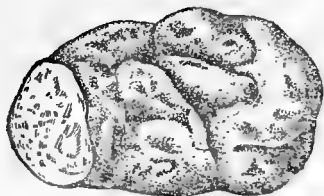


Рис. 20.

Трюфель черный по вкусовым качествам значительно лучше белого трюфеля. Растет он преимущественно в перегнойной почве дубовых и буковых лесов, не глубже 5—

10 см. Форма такая же, как и у белого; поверхность гриба покрыта крупными черными бородавками. Мякоть сначала белая, затем желтовато-бурая с белыми извилистыми прожилками. Запах мякоти приятно ароматичный. Черный трюфель встречается на Украине, на Черноморском побережье Кавказа.

Собираются трюфели с помощью дрессированных собак и свиней.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Среди растущих в лесу съедобных грибов имеются также вредные и ядовитые грибы. Соки их содержат вредные вещества, вследствие чего употребление таких грибов в пищу вызывает отравления, которые иногда кончаются смертью.

Ядовитые грибы можно всегда отличить по свойственным им признакам от съедобных. Поэтому сборщикам грибов особенно важно уметь различать ядовитые грибы по их внешним признакам.

К группе ядовитых грибов относятся: бледная поганка, или белый мухомор, красный и серый мухомор, ложный серый опенок, сатанинский и желчный грибы.

Бледная поганка, или белый мухомор (рис. 21), — наиболее опасный из ядовитых грибов. Шляпка у молодого гриба колокольчатая, затем плоская, белого цвета. Пластинки белые, частые, с возрастом не изменяющие своего цвета. Встречаются поганки с желтоватым и светлозеленоватым цветом шляпки. Ножка внизу утолщена, вверху имеет кольцо. Поганка имеет некоторое сходство с шампиньоном. В отличие от бледной поганки шампиньон имеет розовые пластинки и не имеет у основания ножки мешковидного влагалища.



Рис. 21.



Рис. 22.

Красный мухомор (рис. 22) растет в хвойных, смешанных и березовых лесах. Шляпка молодого гриба шаровидной формы, затем выпуклая и, наконец, плоская, яркокрасного цвета, блестящая; поверхность ее покрыта белыми бородавками. В мокром состоянии шляпка липкая. Пластинки белые. Ножка белая, у молодого гриба плотная, у старого — полая, имеет белое кольцо. Основание ножки чешуйчатое. Мякоть белая, иногда желтоватая. Растет небольшими группами в смешанных, лиственных и березовых лесах.

Серый мухомор растет в смешанных лесах. Шляпка почти округлая, позднее округло-распростертая, различных тонов серой окраски. Поверхность покрыта белыми

бородавками. Ножка белая, у основания вздутая, с приросшим влагалищем, вверху имеет кольцо. Пластинки белые. Ядовит, как и красный мухомор.

Ложный серый опенок (рис. 23) похож на съедобный опенок, но меньше его, тоньше и не имеет пленки. Шляпка — округло-плоская, серо-желтого цвета, в центре красноватая. Пластинки зеленовато-серого цвета. От съедобного опенка отличается горьким вкусом. Растет ложный опенок группами на березовых пнях и около них.



Рис. 23.

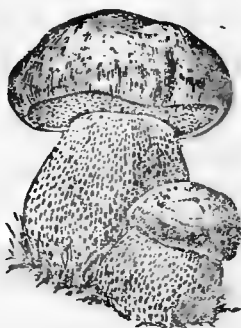


Рис. 24.

Сатанинский гриб (чортов гриб) (рис. 24) растет в лиственных лесах. По форме и окраске очень похож на белый гриб.



Рис. 25.

Шляпка подушкообразная, бело-сероватая или светлорыжая с зеленым оттенком. Ножка сильно вздута у основания, с коричневой сеткой вверху. Трубочки желтоватые, заканчиваются красными порами. Мякоть белая, при изломе сначала краснеет, затем становится лиловой. Отличается от белого гриба красноватым цветом отверстий трубочек и красноватой сетчатой верхней частью ножки.

Желчный, или горький, гриб (рис. 25) растет в сыроватых лесах около пней. Он также очень похож на белый

гриб, но отличить его легко, так как мякоть белого гриба всегда белая, при изломе не меняет окраски, а у желчного гриба хотя мякоть и белая, но при изломе краснеет. Ножка желчного гриба в своей верхней части кажется покрытой рисунком в виде черной сетки.

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАГотовОК ГРИБОВ

Заготовка грибов — важное государственное дело. Его успех в значительной мере зависит от правильной и своевременной организации заготовки и переработки грибов, от знаний и квалификации людей, которым поручено это дело.

Какие же мероприятия должны проводить заготовительные организации, чтобы наиболее правильно организовать этот вид заготовок?

Прежде всего должна быть проведена разъяснительная работа среди сельского населения, в колхозах, школах, пионерлагерях, детских санаториях и домах отдыха о важности и необходимости сбора и заготовок грибов.

Комсомольские организации, а также школьные работники на местах могут оказать заготовительным организациям большую помощь в деле сбора и заготовок грибов, привлекая пионеров и школьников.

Следует также заблаговременно широко оповестить население о закупках грибов, о ценах на них, о том, какие грибы заготавливаются и где принимаются. Задолго до начала сбора грибов необходимо все эти вопросы осветить в местной печати, путем объявлений по радио, выпуска объявлений, листовок, плакатов, вывешивая их на видных местах. Об этом же следует сообщать на собраниях пайщиков, колхозников и учащихся.

Учитывая большое значение своевременного проведения договорной кампании, заготовительные организации должны не позднее апреля-мая заключить договоры или соглашения на сбор грибов с колхозами, школами, пионерскими организациями, бригадами сборщиков.

Надо своевременно подобрать и подготовить сборщиков и бригадиров-сборщиков из подростков и нетрудоспособного населения, пригласить специального работника для проведения организационной работы по заго-

товке грибов и подготовке перерабатывающих пунктов; проинструктировать заготовительных работников, а также продавцов магазинов о порядке проведения заготовок и о расположении грибоварочных пунктов.

Каждому заготпункту необходимо дать задания по закупке грибов, наметить количество и расположение грибоварочно-посолочных пунктов и снабдить пункты инструкциями, листовками, плакатами по заготовкам грибов.

Для каждого грибоварочного пункта надо подобрать мастера-варщика грибов.

До наступления периода переработки грибов мастер-варщик должен принять участие в работе по оборудованию грибоварочного пункта и заготовке инвентаря, тары, специй и т. д.

Перед началом сезона заготовки и переработки грибов заготовительная организация с помощью специалистов должна провести с варщиками грибов, заготовителями, бригадирами, приемщиками 3—5-дневные семинары для повышения знаний этих работников и показа им на практике, как следует принимать, мариновать и солить грибы. На первых опытных варках грибов необходимо проверить знания грибоваров.

Руководитель заготовительной конторы или инструктор обязаны до начала массового роста грибов лично проверить подготовленность каждого грибоварочного пункта и принять меры к устранению всех обнаруженных недоделок, в дальнейшем они должны регулярно контролировать работу грибоварочных пунктов: каждые 3—5 дней проверять, правильно ли производится пунктом закупка, переработка и хранение грибов.

Для обеспечения безусловного выполнения грибоварочными пунктами планов закупки и переработки грибов необходимо развернуть широкое социалистическое соревнование между сборщиками и грибоварами.

Проведение всех этих организационных мероприятий обеспечивает выполнение плана закупки грибов.

СБОР ГРИБОВ

Организации сбора грибов должно быть уделено серьезное внимание. До начала роста грибов руководителям заготовительных организаций следует ознакомить насе-

ление с условиями закупки грибов, указать пункты приемки их от сборщиков, организовать из взрослого нетрудоспособного населения, подростков, школьников, пионеров бригады сборщиков, возглавив их бригадирами. Рекомендуется привлечь к организации сбора грибов нескольких работников, которым поручить подобрать специальные бригады сборщиков из школьников.

Бригадир сборщиков должен знать, что в основной своей массе грибы — спутники лесов и только некоторые из них произрастают вне его. Он должен запомнить изобилующие грибами лесные участки своей местности с тем, чтобы при сборе экономить время на розыск этих мест. Он должен следить за ростом грибов и оповещать население и членов своей бригады об их появлении для выхода на сбор грибов.

Грибы обычно растут группами, и там, где найден хотя бы один большой гриб, можно часто найти вблизи него еще несколько молодых, маленьких грибов.

Собирать грибы рекомендуется утром. Чтобы сохранить в земле грибницу, которая служит для размножения грибов, не следует вырывать грибы с корнем, а необходимо осторожно подрезать ножом гриб у основания ножки. Можно также вытаскивать гриб, осторожно поворачивая его вокруг оси в ту или другую сторону.

Обычно сбор грибов производится просто выдергиванием гриба из земли вместе с грибницей. В результате такого неправильного сбора богатая грибами местность вскоре оскудевает. Срезывание гриба не осложняет сбора; оно выгодно и для сборщика: по срезу он видит, хорош найденный гриб или червив. Кроме того, собранные грибы не загрязняются землей. Грибы червивые, изъеденные червями, дряблые и переросшие не пригодны к употреблению и собирать их не следует. Собранные доброкачественные грибы надо бережно укладывать в корзины, лукошки и ни в коем случае не в мягкую тару: мешки, рогожные кули, фартуки и т. д.

Перед укладкой грибы следует очистить от приставшего к ним сора, листьев, хвои и земли.

Перед сдачей на заготовительный пункт сборщик должен рассортировать грибы по видам и сортам.

УСТРОЙСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ ВАРОЧНО-ПОСОЛОЧНОГО ПУНКТА

Выбор места для варочно-посолочного пункта. Для нормальной работы варочно-посолочный пункт должен быть расположен непосредственно в районе сбора грибов с радиусом обслуживания не более 5 км. При выборе места для оборудования перерабатывающего пункта необходимо учитывать состояние путей сообщения, расстояние до ближайшей железнодорожной станции или паромной пристани в связи с необходимостью завоза тары на грибоварочный пункт и вывоза заготовленной грибной продукции. Необходимо также принимать во внимание расстояние от населенных пунктов, жители которых собирают грибы в свободное от основной работы время.

Варочно-посолочный пункт располагается возможно ближе к источникам питьевой воды (речке, ручью, колодцу), желательно проточной, так как при переработке грибов расходуется много воды на промывку грибов, мытье бочек, изготовление рассола. Пригодность этой воды для употребления подтверждается санитарным врачом. Место, выбранное для варочно-посолочного пункта, должно быть возвышенным и не заливаемым во время дождя. Кроме того, оно должно иметь естественный сток воды, использованной при переработке грибов.

Во избежание загрязнения заготавливаемой продукции варочно-посолочный пункт должен быть удален от уборной, мусорных ям и пр. не менее чем на 25 м.

Для обеспечения нормальных условий работы грибоварочных пунктов и выпуска ими вполне доброкачественной (стандартной) продукции инструкторы заготовительных организаций должны систематически в период переработки грибов посещать грибоварочные пункты и давать необходимые по этому вопросу указания.

Устройство и оборудование пункта. Грибоварочный пункт (рис. 26) обязательно должен иметь навес для приемки, взвешивания, сортировки, мойки и переработки грибов. Для варки грибов под навесом выкладывают кирпичную печь с дымовой трубой (рис. 27). В верхней части печи помещаются варочные съемные котлы.

Варить грибы в котлах, врытых в землю, не рекомендуется, так как в этом случае трудно получить вполне

доброкачественную продукцию; грибы часто засоряются и задымляются.

Для хранения сваренных грибов, инвентаря, тары, специй, соли¹ и т. д. необходим сарай из бревен или досок.



Рис. 26.

Желательно также иметь земляной погреб, облицованный внутри деревянным настилом, для охлаждения сваренных грибов и вымачивания их перед засолом.

Грибоварочный пункт должен быть оборудован следующим инвентарем:

1. Два котла с ручками: медный для варки белых грибов и железный для переработки черных грибов, емкостью от 30 до 50 кг каждый. В случае отсутствия медный котел может быть заменен железным. Размер такого котла примерно 45 × 45 см из железа толщиной 1,5—2 мм. Котлы должны быть хорошо вылужены чистым оловом, без примеси свинца, так как последний

¹ Соль должна быть завезена не только для переработки грибов, но также для чистки котлов.

вреден для здоровья человека и, кроме того, от свинца грибы чернеют.

При аккуратной варке полуда котла выдерживает до 40—50 варок, после чего котел следует опять полудить.

2. Котел для нагревания воды, необходимой для мытья бочек и другой посуды.

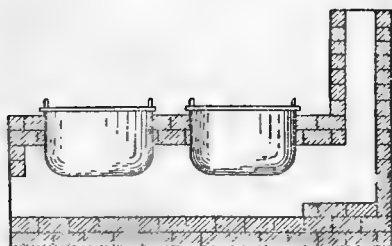


Рис. 27.

3. Настольные весы грузоподъемностью 20 кг с соответствующими разновесами для взвешивания свежих грибов, сдаваемых сборщиками, а также десятичные или сотенные весы для взвешивания готовой бочковой грибной продукции; весы должны быть клеймеными.

4. Деревянные столы для приемки и разборки принятых грибов.

5. Широкие деревянные кадки для промывки сырых грибов, а также для охлаждения сваренной грибной продукции.

6. Грохоты и бланшировочную корзину, сделанные из луженой проволоочной сетки или из очищенных ивовых прутьев, а также железные ведра. Оцинкованные ведра к употреблению не допускаются.

7. Два-три фонаря «летучая мышь», необходимые для приемки, сортировки и варки грибов в вечернее время. На пункте также должны быть топор, колун, молоток, набойки бондарные, решета для промывки грибов, шумовки, мерные кружки емкостью 50 и 300 см³ для отмеривания уксусной эссенции и необходимое количество рогож и брезентов. Варочный пункт должен иметь также запас марли для временного покрытия бочек с отваренными грибами, умывальник, спецодежду для варщика грибов и сортировщиц, несколько полотенец, огнетушители, каустическую соду и щетку для мытья бочек, трафарет, краску и кисть для маркировки бочек.

Заблаговременно пункт должен быть обеспечен сухими дровами из расчета примерно 2 м³ дров на 1 т пе-

перерабатываемых грибов и достаточным количеством бочек. Отсутствие бочек может помешать выполнению плана переработки грибов, поэтому к заготовкам бочек следует приступить задолго до начала заготовок грибов. Тару необходимо заготавливать на месте, не допуская перевозок ее на дальнее расстояние. Наиболее употребительны бочки емкостью 100 л. Так как на заготовительные пункты могут поступать грибы разных видов в небольших количествах, то для этих случаев на пункте целесообразно иметь бочки небольшой емкости (20, 40 и 50 л), чтобы избежать укладки в одну бочку смеси разных видов грибов и не задерживать закупорку бочек с готовой продукцией.

Бочки могут быть изготовлены из клепки разных древесных пород: осины, ольхи, дуба, чинары и ели.

Клепки должны быть туго стянуты обручами и не пропускать рассола. Железные обручи могут быть заменены деревянными, если последние прочны и вполне исправны. Бочки с деревянными обручами допускаются для местных перевозок и не допускаются на далекие расстояния и при межобластных перевозках. Еловые бочки, как очень смолистые, должны быть предварительно освобождены от смолы путем тщательного выпаривания.

Для затаривания грибов могут быть использованы бочки, бывшие в употреблении под пищевыми продуктами. Бочки, как бывшие в употреблении, так и новые, должны быть хорошо замочены, тщательно вымыты с помощью щетки и затем пропарены кипятком с примесью каустической соды (50 г на 1 ведро воды). При вымочке и запарке бочек на них насаживают все обручи, так как при запарке клепки расходятся и, следовательно, обручи с трудом надеваются. Вымачивать новые дубовые бочки в течение 10—12 дней с многократной сменой воды для устранения из дерева дубильных веществ, вызывающих почернение грибов. Затем их выпаривают с примесью каустической соды. После пропаривания бочки опять тщательно промывают чистой водой. Желательно после пропаривания еще окурить серой сырые бочки. Окуривание способствует полному уничтожению на стенках бочек плесневых грибов и других микроорганизмов.

Нельзя употреблять бочки плохо промытые, с резким посторонним запахом, из-под непищевых продуктов,

например, из-под керосина, минеральных и технических масел и других сильно пахнущих и не поддающихся выпариванию материалов. Нужно помнить, что грибы легко воспринимают всякий посторонний вкус и запах, поэтому тара под грибы всегда должна быть очень чистой.

Бочки для затаривания грибов должны быть вполне исправны. Перед тем как закладывать продукцию в бочки, их необходимо взвесить, занумеровать и отметить на бочке и в производственном журнале вес грибов. После загрузки продукции бочки маркируют.

До начала варки или солки грибов бочки хранят в закрытом помещении (для защиты от дождя, пыли и солнца).

В обязанность организации, открывающей варочно-посолочный пункт, входит получение разрешения санитарного надзора на право переработки грибов. В свою очередь санитарный надзор выдает разрешение только при условии соблюдения пунктом санитарно-гигиенических требований, предъявляемых предприятиям, изготовляющим пищевые продукты. За санитарным состоянием варочных грибных пунктов, находящихся в его ведении, следит инструктор заготовительной организации.

Мастер-варщик обязан содержать пункт в требуемом санитарном состоянии. Инвентарь, бочки и прочее должны быть чистыми. Все работники во время варки грибов должны надевать чистые халаты, фартуки, нарукавники.

Все лица, работающие на грибоварочном пункте, обязаны проходить медицинский осмотр и иметь санитарную книжку, в которой отмечают результаты врачебного осмотра и соблюдение грибоваром личной чистоты и опрятности. Работники грибоварочного пункта должны строго выполнять указания врача по соблюдению санитарного режима и повышать свою санитарную грамотность. Это поможет выпуску доброкачественной продукции и предотвратит пищевые отравления. Руководитель предприятия несет ответственность за допущение к работе на грибоварочном пункте лиц, не прошедших медицинского осмотра, а также за непринятие мер при уклонении их в дальнейшем от ежемесячного медосмотра.

Помимо стационарных (основных) варочно-посолочных пунктов, целесообразно оборудовать в каждом основном грибном районе несколько подсобных (передвижных) варочных грибных пунктов на тот случай, когда сбор грибов проходит вдали от основных варочно-посолочных грибных пунктов и доставка свежих грибов к ним затруднительна.

Оборудование такого подсобного пункта должно быть несложным, легко помещающимся на одной подводе, чтобы его можно было быстро перебросить к месту приемки и варки грибов. Оно состоит примерно из следующих предметов: 1) двух больших брезентов, из которых один предназначается для навеса, а другой для расстилки на земле и сортировки на нем принятых грибов; при отсутствии его можно заменить новыми рогожами; 2) двух столов, на которых устанавливают весы и производят приемку грибов; 3) весов столовых или коромысловых, в крайнем случае безмена, обязательно клейменных; 4) двух вылуженных котлов; 5) двух деревянных кадок для промывки сырых грибов и запаса бочек на 2—3 дня работы варочного пункта; 6) разного мелкого инвентаря: ведра, грохоты, фонари «летучая мышь», топор, колун, молоток, набойка, решето для промывки грибов, шумовка, мерная кружка, небольшой запас гвоздей и т. д. Помимо оборудования, пункт должен быть обеспечен солью, уксусной кислотой, лавровым листом и другими необходимыми специями.

С подсобного пункта переработанные и затаренные грибы необходимо немедленно доставлять на основной грибоварочный пункт, имеющий помещение для хранения.

ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ

Свежие грибы из-за наличия в них большого количества воды быстро портятся. Поэтому в день сбора грибы должны быть сданы на варочно-посолочный пункт и в тот же день переработаны.

Наиболее распространенные у нас способы переработки грибов: сушка, соленье, маринование.

Производственные процессы на варочно-посолочном пункте по переработке грибов сводятся в основном к следующему:

1. Взвешивание свежих грибов и приемка их по качеству.
2. Очистка и сортировка.
3. Мойка.
4. Вымочка или бланшировка грибов, имеющих горький вкус.
5. Засолка или маринование.
6. Остуживание отваренных грибов.
7. Подготовка тары.
8. Затаривание и маркировка бочек.
9. Хранение и отправка готовой продукции.
10. Сдача грибов.
11. Определение качества сдаваемых грибов и оформление документов о качестве грибов.
12. Транспортировка грибов.

Весьма ответственным моментом в работе грибоварочного пункта является приемка свежих грибов. От качества принимаемых от сборщиков грибов в значительной степени зависит качество выпускаемой продукции. Принимать следует только те виды съедобных грибов, которые разрешены к закупке.

Грибы, поступившие на варочный пункт, должны быть разложены нетолстым слоем на столах, устроенных в сараях, или сложены в корзины. Сваливать грибы в общую кучу нельзя, так как они могут поломаться, перепреть и зачервиветь.

На этих же столах производится сортировка, переборка, очистка, подрезка корней, удаление червивых и дряблых грибов (у неочищенных маслят снимается кожица со шляпки).

Подготовленные таким путем для соления и маринования грибы промываются чистой холодной проточной водой в кадках, поставленных, если кадки не имеют ножек, на бревна-коротыши. После промывки грибы отбрасывают на решета или грохоты.

Грибы необходимо перерабатывать отдельно по видам. Государственной плодоовощной инспекцией по качеству запрещается переработка смеси из разных грибов.

Соление — распространенный способ консервирования грибов.

Грибы солят по видам и сортам; засол смеси в одной бочке не допускается. Не следует засаливать отделенные от шляпки ножки грибов, за исключением рыжиков. Также нельзя солить червивые, перезревшие, ломаные, дряблые и недостаточно свежие грибы. Промытые в воде рыжики и грузди в зависимости от размера шляпки разбираются по сортам.

Из пластинчатых грибов можно засаливать рыжики, грузди, подгрузди, белянки, волнушки, валуи.

Способы засола. Одни виды грибов солят холодным (сухим) способом, другие — горячим. Лучшая грибная продукция получается при холодном (сухом) посоле. Грибы в этом случае солят сырыми.

Холодный (сухой) посол допускается только при засолке рыжиков. Грузди при холодном засоле должны быть предварительно отварены или вымочены.

По этому способу подготовленные грибы укладывают шляпками вниз в чистую бочку слоями, толщиной до 6 см; пересыпают каждый слой чистой пищевой солью белого цвета, без горечи и постороннего запаха. Соль употребляется в количестве 4,5% к весу грибов или 700—750 г на каждые 16 кг сырых грибов. Для рыжика норма соли может быть повышена до 5%.

Затем на грибы кладут деревянный круг, свободно проходящий в бочку и прижимаемый чисто вымытым камнем.

Нельзя при засоле применять в качестве груза металлические предметы, кирпичи или известковые камни.

По истечении 2—3 дней, когда грибы несколько уплотнятся, осядут и пустят сок, нужно добавить в бочку свежих грибов, соблюдая тот же порядок укладки, ту же норму соли, как указано выше. Когда бочка заполнится доверху и прекратится дальнейшее оседание грибов, ее закупоривают (закрывают днищем) и кладут набок. Бочку следует время от времени переворачивать для более равномерного покрытия грибов рассолом. Бочку с грибами надо хранить в холодном месте.

Холодный (сухой) посол грибов редко применяется на практике, так как он требует значительной затраты времени, пока грибы не пустят сока. Поэтому при солении холодным способом после укладки грибов в бочку их заливают холодным отварным рассолом, содержащим ту же норму соли, из расчета 1 л рассола на 10 кг грибов, после чего бочка окончательно закупоривается и может быть отправлена по назначению. Необходимо знать, что грибы, закрытые без рассола, будут портиться. Количество рассола должно быть от 15 до 18% к чистому весу грибов. Крепость рассола, количество в нем соли определяется при помощи ареометра, который погружается в чистый рассол, взятый из бочки, без примеси грибов.

Грузди, волнушки, подгрузди, белянки, валуи, чернушки имеют горечь, острый вкус, поэтому перед засолкой их обязательно вымачивают.

Вымочка производится в течение 2—3 дней, со сменной воды не менее двух раз в день.

Чтобы грибы не ломались при смене воды, рекомендуется отмачивать их в бочках или кадках, имеющих у днища боковые отверстия для спуска воды, закрываемые втулкой (рис. 28).

Положенные для вымочки в бочку или кадку грибы заливают холодной, слегка подсоленной водой с таким расчетом, чтобы на 50 кг добавлялось не более 5 л воды, после чего их накрывают деревянным кружком, поверх которого кладут небольшой груз (камень).

Вымочку необходимо производить при низкой температуре в закрытом нежилом помещении (погребе, леднике или сарае), защищенном от солнца. Вымачивание грибов на открытом воздухе при теплой погоде, даже в тени, приведет к окислению грибов и сделает их не пригодными для соления. Если закисшие грибы засолить, то процессы брожения будут продолжаться в закупоренной бочке и превратят грибы в сплошную вспенившуюся крошку. Засоленные закисшие грибы не пригодны в пищу, так как под влиянием распада белковых и других органических соединений в них образуются ядовитые вещества.

Необходимо отметить, что вымочка понижает качество грибной продукции не только во вкусовом, но и в питательном отношении: вода извлекает из грибов легко-

растворимые и ценные в питательном отношении соли, экстрактивные вещества, фосфорную кислоту и частично белки.

При значительном поступлении грибов на варочный пункт, особенно в жаркое время, с целью предохранения их от порчи вместо вымочки в воде лучше засаливать грибы горячим способом.

Горячим способом солят грузди, волнушки, подгрузди, белянки и валуи. Очищенные, отсортированные и хорошо промытые грибы опускают в котел с кипящей солоноватой (с содержанием 3% соли) водой на

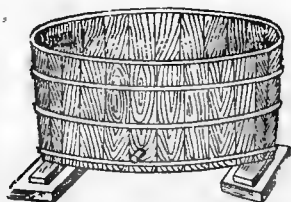


Рис. 28.



Рис. 2.

5—6 минут, после чего отбрасывают на решета. Валуй нужно варить с момента кипения в течение 15—25 минут. Отваривание грибов можно производить в бланшировочной корзине, сделанной из металлической луженой сетки или ивовых прутьев (рис. 29).

Когда грибы остынут и вода с них стечет, нужно их немедленно засолить в том же порядке, как и при сухом способе засолки (стр. 37). Отвар грибов выливается, так как при варке вода приобретает горечь, неприятный вкус и запах. Котел после каждой варки необходимо хорошо протереть солью и вымыть.

Соленые грибы употребляют в пищу не ранее, как через 30—45 дней после засола, так как в этот промежуток времени протекает процесс «созревания» грибов.

Для придания грибам аромата и улучшения вкуса при солении добавляются специи — лавровый лист и душистый перец. Стручковый горький перец и укроп при засолке грибов применять не следует.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Маринование представляет собой отваривание грибов с применением, помимо соли, специй, уксусной кислоты (эссенции), предохраняющей грибы от порчи и гниения. Из губчатых грибов хороши для маринования белые, березовики, подосиновики, очищенные от кожицы масляники, моховики, козляки, а из пластинчатых — опенки (только осенние молодые), лисички, шампиньоны. Можно также мариновать волнушки, подгрузди, валуи, но эти грибы дают продукцию низкого качества. Поэтому их лучше солить, чем мариновать.

Маринуются грибы также отдельно по видам. Для маринования пригодны только молодые, крепкие грибы.

При чистке грибов, которая производится обычным способом, ножки отрезают, отступя от шляпки у молодых белых грибов на 0,5—2 см (в зависимости от сорта), у березовиков и подосиновиков не более 3 см, у маслят — не более 1,5 см, у остальных — 0,5 см. Ножки (корешки) белых грибов маринуют отдельно. Способов маринования существует много.

Самый распространенный способ маринования, не требующий больших затрат труда и расходования консервирующих веществ, заключается в следующем. Хорошо отсортированные, очищенные и тщательно промытые грибы складывают в чистый, хорошо вылуженный котел, заливают чистой горячей водой в количестве 6—8 л на каждые 50 кг свежих грибов. Одновременно в котел следует положить соль по норме, указанной в таблице на стр. 41. Если грибы собирались в сырую, дождливую погоду, то количество воды несколько снижается. Заполненный до краев котел с грибами ставят на печь, где предварительно разводят умеренный огонь.

Для предохранения грибов от задымления необходимо топить печь сухими дровами, дающими наименьшее количество дыма. Сырые дрова дают обильный дым, который при варке в печи без дымохода может придать продукции запах гари.

Чтобы грибы равномерно отваривались и не пригорали, надо в продолжение всей варки перемешивать их деревянной лопаткой, осторожноводя ею вокруг стенок котла.

Появляющуюся во время варки на поверхности грибов пену нужно снимать хорошо вылуженной шумовкой или чистой деревянной ложкой. Это способствует чистоте и прозрачности рассола, иначе впоследствии маринад может помутнеть.

Как только вода в котле с грибами закипит и вся всплывшая наверх грязная пена будет снята, нужно положить в котел специи (за исключением соли, которую кладут в начале варки) из расчета на 50 кг грибов.

Специи	Единица веса	Белые грибы	Березовики, подос- новники, масляники, моховики, козляки, опенки, лисички, шампиньоны и др.
Соль	кг	2,2	2,2
Уксусная эссенция 80%, годная для пищевых целей (не техниче- ская)	г	300	150
Лимонная или винно-ка- менная кислота	"	15	—
Лавровый лист	"	10	10
Перец душистый горош- ком	"	5	5
Гвоздика	"	5	—
Корица	"	5	—
Бадьян	"	5	—

Соль, уксусную кислоту употребляют для предохранения грибов от порчи; лимонную кислоту — для придания цвета белым грибам; остальные специи (корица, гвоздика, перец) добавляются для улучшения вкуса и аромата.

Для маринования разрешается употреблять уксусную кислоту только чистую, пищевую 80%-ную, допускается также 70%- или 60%-ная. Неочищенную 30%-ную техническую кислоту употреблять категорически воспрещается,

так как она ядовита и опасна для здоровья человека. Уксусная кислота при закладке в котел должна быть доведена до 10—15% крепости в чистой отварной воде. Вливать в грибы не разбавленную в воде уксусную кислоту не следует, так как она может обжечь грибы. Грибы, отваренные без уксусной кислоты, будут уже не маринованные, а солено-отварные и менее устойчивы при хранении, чем маринованные.

Продолжительность варки зависит от размеров и возраста грибов. Белые грибы, березовики, подосиновики и масляники нужно варить в течение 30—45 минут; если же считать с момента кипения, то в течение 10—15 минут, опенки 5—8 минут, а лисички (после отваривания в 1%-ной соленой воде) в течение 20 минут с момента кипения и после слития рассола, в котором они варились, варить вторично 20—25 минут с добавлением соли и специй по норме.

Грибы считаются сваренными, когда они начинают опускаться на дно котла, а рассол сверху становится чистым, без пены.

Момент готовности грибов должен быть установлен точно, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные стать мягкими, дряблыми; рассол переваренных грибов мутнеет от выделяемых грибами тоненьких ниточек. Товарная ценность такой грибной продукции крайне низка. Хорошо сваренные грибы должны быть крепкими, упругими, рассол — светлым, почти прозрачным.

Когда грибы сварились, котел снимают с топки и грибы немедленно перекладывают вместе с рассолом в низкие широкие кадки для остывания; при этих условиях они быстрее будут остывать. Если же горячие грибы складывать в одну бочку, то нижние слои их будут продолжать вариться (тушиться) в бочке, в результате чего грибы могут оказаться переваренными и товарная ценность их понизится. Нельзя также остуживать сваренные грибы в котле.

Кадки с остывающими грибами покрывают деревянной рамой с натянутой на ней чистой марлей во избежание попадания в кадки сора и насекомых.

Быстрое остывание способствует улучшению качества грибов, поэтому рекомендуется охлаждать грибы в ледниках, погребах, а при отсутствии их ставить кадки с

грибами в прохладное место, защищенное от солнечных лучей. Можно также опускать кадки в холодную воду, не допуская проникновения воды внутрь.

Остывшие грибы вместе с рассолом перекаладывают в бочку и немедленно закупоривают, тщательно проверив, не дает ли бочка течи. Оставлять долго грибы открытыми не рекомендуется, так как они могут забродить и прокиснуть.

Если бочка не наполнилась и в тот же день не поступили грибы для пополнения, нужно ее временно закупорить и на следующий день добавить вновь сваренные и остывшие грибы с рассолом такого же вида и сорта, после чего окончательно закрыть бочку.

Для сохранения качества грибов рассол (маринад) должен составлять 15—18% от чистого веса грибов. Доливать в бочку сырую или кипяченую воду категорически воспрещается, так как это может вызвать закисание грибов. При утечке рассола можно долить в бочку свежеприготовленный остуженный маринад.

Маринадный рассол — это соляной отвар со специями и уксусной кислотой по нормам, указанным в таблице на стр. 41. Для того чтобы при варке березовиков, масляников и подосиновиков получить более чистый и светлый рассол и предохранить его от потемнения, необходимо предварительно очищенные и вымытые грибы обдать кипятком и оставить их закрытыми в этом же кипятке до 5 минут. Затем грибы следует отбросить на грохоты (решета), промыть чистой холодной водой и варить обычным способом в маринадном рассоле.

Не менее хорошая продукция получается и при таком способе варки и маринования неочищенных масляников, когда их после тщательной промывки в холодной воде опускают на 1—2 минуты в котел с кипящей подсоленной водой, затем немедленно отбрасывают на грохоты и снова промывают холодной водой, при этом со шляпок масляников легко отходит в виде слизи верхняя кожица.

Очищенные таким образом грибы варят обычным способом в течение 8—10 минут с момента кипения с добавлением соли, уксусной кислоты и других специй по нормам, указанным в таблице на стр. 41. При отсутствии на грибом пункте специй грибы можно отварить без

них. Однако необходимо помнить, что употребление соли при отварке всех видов грибов является обязательным.

Грибы, отваренные без уксусной эссенции, называются солено-отварными грибами.

Если в дальнейшем необходимо будет переработать солено-отварные грибы в маринованные, то для этого следует освободить грибы от рассола и залить свежим маринадом со специями, приготовленным по тому же рецепту, который указан для маринования грибов.

При отбрасывании грибов на решета или в бланшировочные корзины промывать грибы водой нельзя во избежание брожения, окиси и порчи грибов.

После каждой варки котел необходимо тщательно протереть сухой солью, промыть горячей водой и насухо вытереть чистым полотенцем, иначе грибы последующих варок будут терять свой цвет и чернеть. Во избежание порчи полуды чистка котлов песком не допускается.

Необходимо знать, что при солении, мариновании и сушке грибов происходит потеря в весе грибов, так называемый увар (угар), усушка свежей грибной продукции.

Имеются ориентировочные данные, полученные на основании опытных варок и наблюдений при переработке грибов, что угар белых грибов при мариновании равен, примерно 20%, подосиновиков и березовиков — 16%, масляников — 18%, опенков осенних — 20%, при солении рыжиков — 25%, груздей — 12%.

Так как данные об уваре (угаре) грибов выведены на основании недостаточных материалов и требуют дальнейшего изучения, следует размеры потерь при переработке грибов в каждом отдельном случае устанавливать специальным актом.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ

Консервированием грибов достигаются две цели: уничтожаются при помощи высокой температуры микроорганизмы, находящиеся в грибных тканях, а также исключается возможность проникновения внутрь посуды с законсервированными грибами микроорганизмов из внешней среды.

Для консервирования грибов варочно-посолочный пункт должен иметь, кроме ранее перечисленного оборудования, достаточное количество консервных банок с крышками, закаточную машину для герметического закрывания крышками консервных банок, заполненных грибами, и автоклав. При отсутствии автоклава можно стерилизовать грибы в кипящей воде в котле; в этом случае качество консервов будет несколько ниже.

Консервирование применяется главным образом для белых, шампиньонов, рыжиков и других ценных грибов. Консервируют обычно шляпки белых молодых крепких грибов диаметром не более 4 см. Однако можно консервировать шляпки молодых подосиновиков, березовиков, масляников.

Тщательно промытые в холодной воде шляпки грибов бланшируются путем опускания в сетчатом ведре в котел с кипящей водой, в которую должно быть положено 200 г соли и 40 г лимонной или винно-каменной кислоты на каждые 10 л воды. Грибы выдерживают в кипящей воде 5 минут, затем их вынимают из котла и погружают для охлаждения в холодную воду. В одной и той же воде можно бланшировать несколько партий грибов. Взамен выкипающей воды доливают новую с тем же содержанием соли и кислоты. При бланшировке грибы теряют в весе 10%.

Охлажденные грибы откидывают на решето и после того, как с них стечет вода, укладывают в промытые консервные банки доверху, причем крышки при закрывании не должны касаться грибов.

Уложенные в банки грибы заливают жидкостью с содержанием 200 г соли и 20 г лимонной или винно-каменной кислоты на 10 литров воды.

В 500-граммовую банку входит около 375 г грибов и 100 г заливки (рассола). Заполненные банки закрываются крышками посредством закаточной машины. Герметически закрытые банки с грибами стерилизуют (подвергают нагреванию) в кипящей воде в течение 2 часов, считая с момента закипания воды после погружения в нее банок. Стерилизация может производиться в котле или в автоклаве (в последнем она производится в течение 15 минут при 117°).

После этого банки тотчас же охлаждают в холодной воде. Вздутые после стерилизации доньшки после охлаждения принимают нормальное положение. Вытертые досуха банки с грибами хранятся в сухом прохладном помещении при температуре не выше 1 — 2°.

Консервированные грибы сохраняются продолжительное время.

При консервировании масляников нужно снимать со шляпки кожицу, а подосиновики и березовики перед консервированием класть в воду, в которую во избежание потемнения среза корешка гриба (в особенности подосиновика) добавляют 40 г винной кислоты на 10 л воды.

Консервные банки должны иметь этикетки с указанием вида грибов. Способ переработки грибов путем консервирования в настоящее время мало применяется. Однако его нужно рекомендовать, так как законсервированные грибы можно использовать для изготовления различных блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОЙ ИКРЫ

На базах, где собираются значительные партии грибов, в процессе подсортировки и расфасовки получается отход вполне доброкачественного лома грибов. Хозяйственно целесообразно такой лом размером, позволяющим определить вид и качество гриба, переработать в икру или грибной салат.

Грибная икра готовится из разных соленых или сухих сваренных грибов. На 1 кг соленых грибов или 300 г сухих грибов следует израсходовать 3—4 головки лука, 3—4 ложки растительного масла. Пропущенные через мясорубку грибы смешивают с мелкоизмолотым в мясорубке луком, прибавляют, если требуется, соли, затем приправляют грибным отваром, подсолнечным маслом и специями: душистым перцем и гвоздикой. Для большей остроты добавляют уксус.

Расфасовывают икру в жестяные или стеклянные банки вместимостью 0,5—1,0 кг; закрывают их жестяными с винтовыми нарезками крышками или пергаментом. Затем наклеивают этикетки с указанием, из каких грибов изготовлена икра. Хранится икра в одном помещении с консервами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО САЛАТА

Приготавливают грибной салат из соленых и маринованных грибов, годных к употреблению в пищу: пластинчатых (рыжики, грузди, опята, волнушки) и трубчатых (белые, подосиновики, березовики, масляники, корни белых грибов, подосиновиков, березовиков). Лом грибов, позволяющий определить их вид и качество, также может быть использован для салата. Салат изготавливают из смеси указанных грибов. В состав ее добавляют 5% лука репчатого свежего и 5—7% растительного масла. Для придания грибному салату вкусовых и ароматических качеств в салат добавляют маринад, изготовленный путем варки в воде специй из расчета на 100 л залива: соли пищевой 4 кг, уксусной кислоты (70—80%) 1,5 кг, лаврового листа 30 г, перца душистого 30 г, гвоздики 20 г, корицы 20 г.

Расфасовывают салат, так же как и грибную икру, в стеклянную посуду емкостью 0,5—1,0 кг.

На каждую выпускаемую партию грибной икры или салата должен быть выписан паспорт, с указанием: а) наименования организации или производственного предприятия, изготовившего грибную икру или салат; б) из каких видов грибов изготовлена икра или салат; в) процентного содержания вошедших в икру или салат трубчатых и пластинчатых грибов, лука, растительного масла; г) времени изготовления продукции; д) времени выпуска грибной продукции в торговую сеть; е) оценки качества выпускаемого товара; ж) вида тары, ее емкости и количества мест; з) фамилии мастера, изготовившего товар, и лица, ответственного за выпуск доброкачественной продукции.

СУШКА ГРИБОВ

Сушка является лучшим видом переработки грибов. Тем не менее не все виды грибов можно сушить.

Для сушки пригодны из губчатых грибов белые, березовики, подосиновики, а из сумчатых — строчки и сморчки.

Сушка пластинчатых грибов (рыжики, грузди, опенки, волнушки, сыроежки и др.) не допускается, так как в сушеном виде их трудно отличить от несъедобных и ядо-

витых грибов. Кроме того, многие пластинчатые грибы, в том числе грузди, волнушки, подгрузди, валуи, чернушки и др. сохраняют в сушеном виде присущую им горечь, делающую их несъедобными.

Сушить отделенные от шляпок ножки грибов, за исключением белых, также не рекомендуется. Ножка белого гриба при сушке не чернеет, вследствие чего ее нельзя смешать с ножками несъедобных грибов. На этом основании сушеные пластинчатые грибы, а также ножки всех грибов, за исключением белых, не принимаются заготовительными организациями.

Предназначенные к сушке грибы тщательно очищают от приставшей земли, хвои и прочих посторонних примесей. Мыть грибы перед сушкой не следует, так как они после этого медленно сохнут, а белые теряют свой цвет и темнеют.

Ножки белых грибов отрезают от шляпки, в зависимости от сорта приготавливаемых сушеных грибов (см. стр. 63).

Для сушки следует отбирать только свежие, крепкие грибы. Грибы червивые, дряблые не сушат. Сначала грибы сортируют по размерам, причем для равномерной сушки более крупные экземпляры сушат отдельно от мелких.

Основную массу грибов в настоящее время сушат в печах, но в них трудно регулировать температуру, обеспечить достаточный обмен воздуха и полностью устранить загрязнение грибов золой. Указанные недостатки печи легко могут быть устранены. Так, во избежание загрязнения грибов золой, сушку их необходимо производить на ситах или решетках (рис. 30). Сита изготавливаются из железной луженой сетки, а решета могут быть сплетены из ивовых прутьев. Для ускорения сушки грибов сита и решета делают на ножках, чтобы горячий воздух пронизывал сита с продукцией снизу вверх. Решета и сита можно устанавливать в несколько ярусов одно над другим для полной загрузки печи грибами.

Сушку грибов производят также на специальных стойках или на спицах, вставленных в деревянные доски (рис. 31).

Стойка устраивается из досок в виде перевернутой ножками вверх скамейки или же из двух деревянных равнобедренных треугольников, соединяющихся тремя

продольными планками. В боковые ребра треугольного стойки вбиваются гвозди или шпильки на расстоянии 5—6 см одна от другой. Высоту стоек определяют в зависимости от величины печного чела с тем, чтобы стойки свободно проходили в печь. Подготовленные для сушки грибы сортируют на мелкие и крупные, которые сушат отдельно. Затем их нанизывают на нитки, концы которых прикрепляются за гвоздики стойки. При этом необходимо следить, чтобы вязки сохнувших грибов не соприкасались между собой и не обрывались под тяжестью крупных грибов.

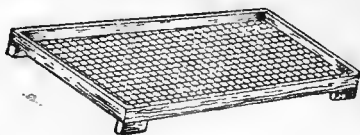


Рис. 30а.

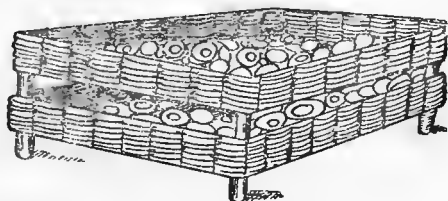


Рис. 30б.

Чтобы грибы не запарились, необходимо обеспечить постоянный приток воздуха в печь. Для этого следует в железной заслонке, которой закрывается устье печи, сделать внизу и вверху две продольных прорези длиной

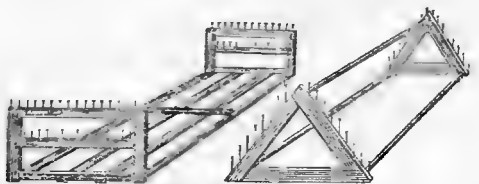


Рис. 31.

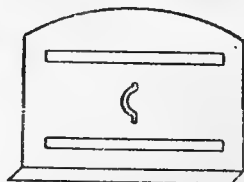


Рис. 32.

20—25 см и шириной 1—2 см. Нижнее отверстие делается на расстоянии 3—5 см от нижнего края заслонки (рис. 32). На под печи в нескольких местах кладут кирпичи, на которые настилают железные листы с таким расчетом, чтобы они не доходили на 6—8 см до задней стенки и в то же время закрывали под устьем печи, соприкасаясь вплотную с боковыми стенками печи.

На железные листы ставятся решета или стойки с грибами. Устье печи закрывается заслонкой. При таком приспособлении наружный воздух через нижнее отверстие заслонки будет попадать в печь и, проходя между подом печи и железными листами, нагреваться от пода печи.

Затем уже нагретый воздух у задней стенки печи будет подниматься вверх и, проходя через решета и сита

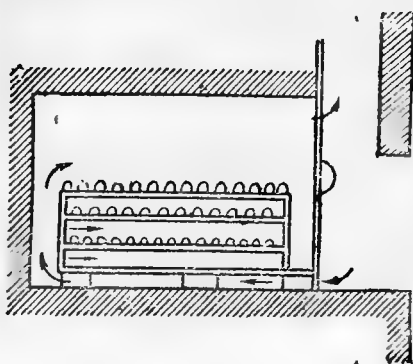


Рис. 33.

с грибами, высушивать продукцию. Увлажненный воздух выходит из печи в трубу, через верхнюю прорезь заслонки.

Такое приспособление чрезвычайно легко сделать собственными средствами, оно значительно ускоряет сушку грибов (рис. 33).

Грибы нужно закладывать в печь сразу после выпечки хлеба или приготовления в ней

пищи, когда температура в печи будет $50-70^{\circ}$. При более высокой температуре белые грибы чернеют, съеживаются и могут зажариться. Понижается также усвояемость таких грибов.

В начале сушки грибы проявляются и теряют незначительную часть влаги; в дальнейшем, когда грибы достигают температуры воздуха в печи, сушка протекает более интенсивно.

Для окончательного досушивания грибы ставят в печь на другой день уже при более высокой температуре.

Мелкие шляпки грибов высушиваются за одну-две сушки, а более крупные грибы сушатся несколько дольше. Если в течение одного дня грибы не высохнут, то решета вынимают из печи и для экономии места недосушенные грибы ссыпают с одних решет на другие, насколько позволяет это сделать освободившаяся от высушенных грибов площадь. На другой день в свободную печь снова вставляются решета для досушивания продукции. Решета и сита должны быть таких размеров,

чтобы их можно было свободно вставлять и вынимать из печи, когда это потребуется; кроме того, устанавливая их одно над другим, надо следить за тем, чтобы оставался промежуток для свободного движения воздуха.

Время прекращения сушки грибов и их готовность определяют, когда грибы становятся легкие, на ощупь сухие, слегка гнутся и легко ломаются.

Можно сушить грибы в печах хлебопекарен, которые не всегда и не полностью бывают загружены.

Значительно улучшает качество сушеных грибов сушка их в специальных стационарных и передвижных сушилках. Поэтому рекомендуется для сушки грибов иметь сушилки на варочно-посолочных пунктах.

Преимущество сушилки заключается в том, что в ней без особого труда можно получить желаемую температуру, обеспечить правильный и хороший обмен воздуха, предохранить грибы от загрязнений, а передвижную сушилку свободно перемещать из одного места в другое в зависимости от урожая грибов.

Передвижная сушилка (рис. 34) устраивается на колесах и ее легко перевозить. Сушильная камера деревянная и разделена на две части. Вдоль внутренних продольных стенок набиты в четыре ряда рейки, на которые вдвигаются сита с прибами по четыре сита в ряд. Вся сушильная камера вмещает 16 сит. Калорифер устроен под первой частью сушильной камеры из кровельного железа в виде небольшой топки с двумя рядами труб, которые делают в калориферной камере несколько поворотов и соединяются в одну дымовую трубу. Боковые стенки калориферной ка-

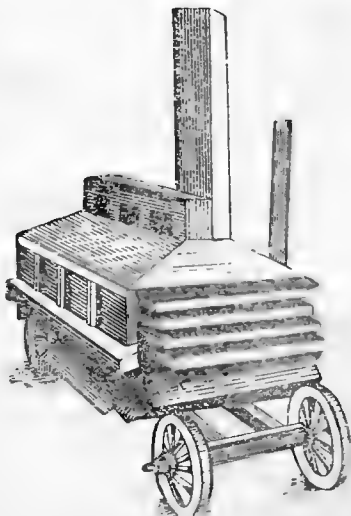


Рис. 34.

меры сделаны двойные, в целях уменьшения потери тепла; нижние и верхние стенки имеют отверстия для доступа наружного воздуха в калорифер, а затем в сушильную камеру. Последняя имеет с двух противоположных стенок двери для загрузки и выгрузки сит. С успехом можно сушить грибы в шкафных сушилках.

Проста по устройству шкафная сушилка системы Черняева, которую без особых затрат могут сделать в колхозе или даже отдельные колхозники. Сушильный шкаф делается из железа высотой 1 м, шириной 50 см и глубиной 70 см. Сверху шкаф покрывается крышей, которая может быть двухскатной или четырехскатной. К ней прикрепляется труба, которая соединяется с трубой плиты или печи. Через эту трубу удаляется из сушки влажный воздух. С внутренней стороны шкафа, под отверстием трубы, подвешивается чашка из белого железа, в которую должны попадать капли воды, образующиеся в верхней части шкафа и в трубе вследствие охлаждения водяных паров, выделяемых грибами при сушке.

В середину шкафа вставляются деревянные рамы с натянутой на них сеткой из железной луженой проволоки. Расстояние между рамами (ситами) должно быть 5—7 см, т. е. чтобы сита, загруженные продукцией для сушки, не соприкасались. При таком расчете в шкаф можно поместить 10—12 решет.

Шкаф закрывается двумя дверцами, запирающимися обыкновенными щеколдами. Ставится он на плиту на подставке. Так как верхние сита нагреваются значительно слабее, чем нижние, то свежие грибы кладут сначала на верхние сита и по мере их подсушивания опускают вниз. Окончательно досушиваются грибы на нижних ситах, где температура не должна быть выше 75°. В такой сушке можно высушить в сутки от 100 до 150 кг свежих грибов.

Для повышения производительности такого сушильного шкафа рекомендуется приделать внизу его топку (печь) с калориферной камерой (рис. 35).

Топка и калорифер находятся в середине калориферной камеры; они представляют собой дымоходы (железные трубы), делающие внутри камеры несколько оборо-

тов и переходящие в дымовую трубу. Процесс сушки грибов в сушилках заключается в следующем: через решета, на которых находятся грибы, проходит горячий воздух, нагретый в специальной топке, помещенной в нижней части сушилки.

Сушка грибов в такой сушилке продолжается в среднем 7—9 часов.

Высушенные белые грибы в зависимости от цвета верхней и нижней части шляпки, длины ножки сортируют и нанизывают на прочные нитки длиной 50—70 см. На каждой нитке должны быть грибы одного сорта, так как нанизывание на одну нитку грибов разных сортов снижает их ценность, осложняет технику приемки на заготовительном пункте, а также выплату полной заготовительной цены сдатчику.

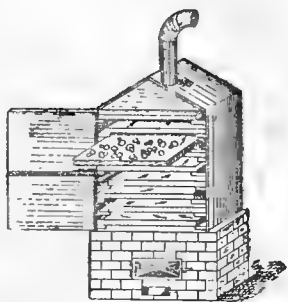


Рис. 35.

Шесть-десять ниток грибов соединяют в отдельную связку, которая должна иметь вес от 2 до 4 кг.

Сушка черных грибов (березовиков, подосиновиков) в печи производится так же, как и белых. Эти виды грибов при сушке меняют свой цвет и чернеют.

Черные грибы принимаются на заготовительном пункте при условии, если ножка срезана от основания шляпки не более чем на 3 см. Отдельно сушеные ножки черных грибов не принимаются.

Высушенные черные грибы нанизывают на нитки по видам.

Сдавать можно только доброкачественные, хорошо просушенные грибы, очищенные от угля, песка, золы, негорелые и не червивые.

При сушке сморчков и строчков необходимо удалить песок и землю, протерев грибы влажной чистой тряпкой. Собранные сморчки и строчки необходимо как можно скорее высушить: только тогда получится сухой гриб высшего качества. Провяливание сморчков-строчков про-

изводится под навесом с солнечной стороны или в проветриваемом помещении.

Проявленные грибы необходимо окончательно досушить на солнце. Нельзя сушить сморчки и строчки в печи: грибы подгорят и потеряют всякую ценность. При сушке содержащаяся в сморчках и строчках гельвелевая кислота, вредная для здоровья человека, исчезает; она также исчезает и при отваривании сморчков в воде.

После отваривания вода выливается.

СУШКА БЕЛЫХ ГРИБОВ В РЕЗАНОМ ВИДЕ (ГРИБНАЯ ЛАПША)

Изготовление грибной лапши может быть организовано на каждом предприятии.



Рис. 36.

Свежие белые грибы (кроме червивых, трухлявых и переросших) разрезают на тонкие пластинки и сушат. Перед резкой нижнюю часть ножки (корешка), загрязненную землей, отрезают или очищают от мусора, затем грибы вместе с шляпкой и ножкой нарезают тонкими полосками, рав-

ными толщине спички, но не больше 4 мм (рис. 36).

Ножи для резки грибов должны быть острыми, тонкими и без ржавчины, от ржавчины поверхность среза гриба темнеет. Резать грибы следует осторожно во избежание поломки отдельных пластинок. Нарезанные грибы немедленно раскладывают в один ряд на полотнища, натянутые на деревянные рамки, пивные плетенки, решета или фанерные дощечки.

Сушить нарезанные грибы на проволочных сетках не следует, так как на грибах остается отпечаток сетки. Сушить же грибы на нелуженых сетках не разрешается.

Чтобы отдельные пластинки грибов не слипались, их раскладывают в один ряд, проявляя сначала на

солнце, затем ставят в сушилку для окончательной сушки.

Сушку резаных грибов в сушилке начинают при температуре 40—45° и постепенно доводят до 60—70°, такое повышение температуры достигается перестановкой сит с нижних в верхние ярусы сушилки.

Сушеные пластинки хрупки и при упаковке могут ломаться, крошиться. Этого можно избежать, если после сушки грибы немного подержать на открытом воздухе. Они впитывают в себя некоторое количество влаги и делаются менее ломкими.

Пластинки хорошо высушенной грибной лапши не склеиваются одна с другой, из них ломаных должно быть немного.

Цвет резаных грибов белый или слегка желтоватый. Упаковывается грибная лапша в твердую тару (ящики, корзины), порче moldью не подвергается.

Прием от населения сушеных резаных грибов не допускается.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ПОРОШКА

Лом сухих белых грибов можно использовать для изготовления грибного порошка. После предварительной просушки грибы перемалываются на кофейно-цикорной мельнице. Полученный порошок просеивается через сито, расфасовывается по широкогорлым бутылкам, закрывается пробкой и заливается сургучом. Грибной порошок хорош как приправа к супам, а также для изготовления соусов.

Изготовление грибного порошка должно производиться на грибных базах в надлежащих санитарных условиях.

Принимать грибной порошок от населения запрещено.

УПАКОВКА ГРИБОВ

Высшие сорта ценных видов маринованных соленых грибов (белые, рыжики, грузди) желательно упаковывать в мелкую бочковую тару емкостью 20, 30, 50 л. Осталь-

ные сорта маринованных и соленых грибов можно упаковывать в более крупные бочки емкостью в 100 л.

Перед закупоркой бочки с грибами необходимо тщательно осмотреть, не дают ли они течи; в случае обнаружения щели следует тотчас ее заделать или заменить исправной бочкой. Закупорка бочек должна быть произведена тщательно.

Предназначенные к отправке сухие грибы, особенно белые, сортовые, упаковывают в ящики (желательно фанерные), короба и плетеные корзины емкостью не более 75 кг. Сухие грибы, пробель, желтяк, корни белых грибов и сухие грибы — березовики, подосиновики допускается упаковывать в мешки и тюки из мешковины емкостью до 25 кг. Нельзя упаковывать сухие грибы в грязные или мучные мешки, так как они покроются мучной или другой пылью, потеряют вид и ценность. Укладывать их следует плотно, не оставляя пустых промежутков.

МАРКИРОВКА

Тара с грибами должна быть замаркирована.

Маркировка производится трафаретом с указанием вида и сорта грибов, веса, способа переработки (марино-



Рис. 37.

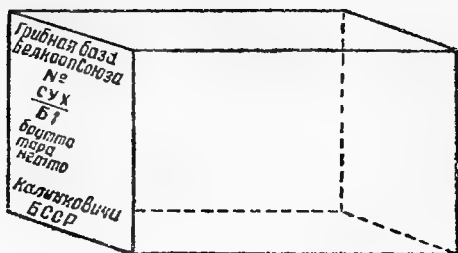


Рис. 38.

ванные, соленые, сушеные), изготовителя и отправителя (рис. 37 и 38).

Установлены следующие сокращенные условные обозначения для переработанных грибов.

	Буквенное обозначение	Переработанные грибы		
		сушеные	маринованные	соленые
1. Белые	Б	суш.	мар.	—
2. Белянки	БЕ	—	„	сол.
3. Березовики	БР	суш.	„	—
4. Валуи	В	—	—	сол.
5. Волнушки	ВО	—	—	„
6. Гладыш	ГЛ	—	—	—
7. Грузди	Г	—	—	сол.
8. Зеленки	З	—	мар.	—
9. Козляки	К	—	„	—
10. Лисички	Л	—	„	—
11. Маслята	М	суш.	„	—
12. Моховик	МО	—	—	—
13. Опята	О	—	мар.	—
14. Подосиновик	П	суш.	„	—
15. Подгрузди	ПГ	—	—	сол.
16. Рядовка	РД	—	мар.	—
17. Рыжики	Р	—	„	сол.
18. Сыроежки	С	—	„	—
19. Свинушки	СВ	—	—	сол.
20. Чернушки	Ч	—	—	„
21. Шампиньоны	Ш	—	мар.	—

Высший сорт грибов обозначается цифрой 0, 1-й сорт — 1, 2-й — 2 и т. д.

Следовательно, если потребуется замаркировать грибы белые сушеные высший сорт, то пишут: $\frac{С_{\text{ш}}}{Б 0}$, если маринованные 1-й сорт, пишут: $\frac{Мар}{Б 1}$, если рыжики соленые 2-й сорт, пишут: $\frac{Сол.}{Р 2}$.

ХРАНЕНИЕ

Соленые и маринованные грибы, закупоренные в бочки, хранят в сухом и холодном помещении (погребе или подвале), недоступном морозу, жаре и сырости.

Помещение должно иметь вентиляцию или отдушину для притока свежего воздуха.

Бочки укладывают набок рядами в штабели, на некотором расстоянии от стен и с проходами между рядами. Нижний ряд бочек кладут на деревянные подкладки для свободного доступа воздуха и возможности наблюдения за состоянием тары: не дают ли бочки течи, не вытекает ли рассол.

Если обнаруживается, что в какой-либо бочке имеется хотя бы небольшая течь, то ее необходимо немедленно вскрыть, проверить состояние грибов и, если грибы в порядке, тщательно заделать щель и добавить рассола (маринада); если же грибы уже начали портиться (плесневеть), то их немедленно нужно переработать, во избежание окончательной порчи товара. Доливку рассола в случае нормального состояния самих грибов производят через отверстие в днище (шпонку).

Хранить на складах маринованные и соленые грибы необходимо при температуре не ниже $+1^{\circ}$ и не выше $+8^{\circ}$. При более низкой температуре грибы промерзнут, будут крошиться. При температуре выше $+8^{\circ}$ грибы могут закиснуть и испортиться.

Приемо-перевалочные базы или склады, где концентрируется грибная продукция, должны быть обеспечены хорошо проветриваемыми помещениями, приспособленными для подработки и хранения грибов, так как иногда, вследствие неопытности грибовара, поступающая с первичных грибоварочных пунктов грибная продукция требует переработки: замены рассола, маринада, добавления специй, сортировки. На базе можно организовать расфасовку грибов в мелкую деревянную и стеклянную посуду.

Приемо-перевалочные базы или склады должны иметь:

а) цементированные или асфальтированные полы или в крайнем случае плотные деревянные полы из проолифленных досок, непроницаемых для воды;

б) водопровод или другой источник для получения в достаточном количестве доброкачественной воды;

в) канализацию или стоки для удаления переработанной воды.

Базы или склады должны быть обеспечены необходимым инвентарем для приготовления маринада и рассола (весы, кипятильник, котлы и др.).

Грибная продукция, находящаяся на грибоварочных пунктах, складах, базах, должна систематически проверяться специалистами для оценки качественного состояния товара.

Грибная продукция, требующая переработки, должна быть складирована отдельно и срочно переработана.

Работники на складах базы должны иметь чистую спецодежду и поддерживать необходимый санитарно-гигиенический режим на своем предприятии.

Сухие грибы необходимо хранить в сухом, хорошо проветриваемом наземном помещении, желательно с постоянной температурой. При резких колебаниях температуры сухие грибы могут отсыреть и заплесневеть вследствие своей способности легко поглощать влагу из окружающего воздуха. Если сухие грибы при хранении отсырели, их необходимо немедленно подсушить, иначе они быстро заплесневеют. Нормальное содержание влаги в сухих грибах должно быть не выше 14%.

Уложенные на пол или землю грибы сыреют, плесневеют и окончательно портятся.

Грибы следует хранить в штабелях на специальных помостах, обязательно покрывая грибы брезентом, чистой мешковиной или новыми рогожами.

Нельзя хранить сухие грибы вместе с непищевыми продуктами: кожсырьем, утильсырьем, лектехсырьем (за исключением сушеных ягод), а также с продуктами, содержащими большое количество влаги (овощи и т. д.).

ТРАНСПОРТИРОВКА

Бочки при перевозке грибов укладывают на телегу боком и плотно увязывают веревками. Чтобы оградить их в пути от толчков, желательно перевозить грибы на рессорных телегах. От толчков в бочке могут появиться трещины, через которые вытечет рассол, и грибы испортятся.

При перевозке грибов на автомашинах бочки устанавливают стоймя, купорным дном кверху.

Перевозку маринованных и соленых грибов автомобильным транспортом необходимо закончить до наступления морозов, иначе грибы в пути замерзнут и потеряют свою ценность. При перевозке сухие грибы должны быть накрыты брезентом для предохранения от пыли и дождя.

Перевозить соленые и маринованные грибы в зимнее время по железной дороге следует в изотермических вагонах; при отсутствии их — в вагонах-теплушках при плюсовой температуре.

Вагоны должны быть исправные, хорошо очищенные от грязи, мусора и тщательно вымытые. Нельзя допускать погрузку грибов в вагоны из-под керосина, рыбы, минеральных масел, так как грибы приобретают неприятный запах.

Для утепления вагона в стенах заделываются все щели и отверстия; пол, двери, люки покрываются соломенными матами.

Посередине вагона устанавливается железная печь с боковой топкой. Печка должна быть на ножках высотой 30 см и изолирована от пола асбестовым картоном или прослойкой глины, на которую кладется железный лист. Отгораживается она от бочек досками на расстоянии около 1 м.

Во избежание промерзания бочки с грибами помещают около задней и передней стенок вагона не вплотную, а на расстоянии 10—15 см, этим обеспечивается циркуляция воздуха в вагоне. Бочки с солеными и маринованными грибами устанавливают в вагонах стоймя.

Вагон с печным отоплением должен сопровождаться проводником, в обязанности которого входит отопление вагона, наблюдение за печью, поддержание в вагоне ровной температуры, наблюдение за правильной погрузкой и состоянием тары в пути и сдача товара грузополучателю на станции назначения.

Проводнику вагона вручается вместе с копией сертификата о качестве грибов также путевая карточка со следующими данными, заполненными на станции отправления грузоотправителем.

1. Станция отправления _____
2. Наименование грузоотправителя _____
3. Дата отправления _____
4. Станция назначения _____
5. Наименование грузополучателя _____

6. Номер вагона _____
7. Номер железнодорожной накладной _____
8. Количество мест _____
9. Вес брутто _____
10. Наименование товара _____
11. Тип вагона (изотермический, простой, двухосный или четырехосный) _____
12. Чем утеплен вагон _____
13. Состояние товара _____
14. Наружная температура воздуха при погрузке _____
15. Температура воздуха в вагоне _____
16. Фамилия проводника _____
17. Общие замечания _____
18. Фамилия заполнившего карточку _____

По прибытии на станцию назначения грибы сдаются по сдаточному акту обязательно в присутствии проводника.

За всякую порчу товара по вине проводника последний несет ответственность по закону.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ГРИБОВ

Согласно стандарту принимаемая партия соленых и маринованных грибов осматривается как в отношении качества и сортировки продукта, так и состояния тары, упаковки и маркировки.

Для определения качества грибов вскрываются 5% всех бочек при однородности продукции в партии (одного вида, одного сорта). При наличии в партии грибов разнородных по виду, качеству и сортировке и в таре различной емкости вся партия рассортировывается на группы с однородными грибами и с одинаковой емкостью тары и из каждой группы вскрывается от 1 до 3 бочек, в зависимости от количества их в группе; однако общее количество вскрываемых бочек не должно превышать 10% количества бочек данной партии. В исключительных случаях могут быть вскрыты все бочки.

Бочки с явными пороками (поломанные, с наличием течи, без рассола и т. д.) вскрываются и исследуются отдельно.

Качество грибов на месте приемки определяется органолептическим методом (на вкус и запах): в каждой

вскрытой бочке среднего образца берут из разных слоев грибы в количестве 1 кг (с рассолом).

При необходимости более точного определения качества грибов (крепости рассола, кислотности и т. д.) применяют лабораторный метод анализа, для чего из вскрытых бочек отбирают на выдержку средние пробы. Взятые образцы кладут в широкогорлые стеклянные банки с притертыми пробками, опечатывают печатями представителей заинтересованных организаций или Госинспекции. На банки наклеивают этикетки с указанием сведений об образце продукции и в течение 24 часов доставляют в лабораторию.

Количество рассола в единице упаковки определяется путем взвешивания грибов вместе с рассолом (нетто единицы упаковки). Затем рассол отцеживают через грохот, крупное сито или друшлаг до тех пор, пока он не перестанет течь струей, и отдельно взвешивают.

Отношение веса рассола к весу нетто единицы упаковки, умноженное на 100, составляет процент рассола в единице упаковки.

Для определения качества поступающих сухих грибов их подвергают всестороннему осмотру: проверяют качество, сортировку, состояние тары, упаковку и маркировку.

Из каждой партии грибов отбирают образцы в количестве до 5% мест партии, но не менее чем из трех единиц упаковки для каждого товарного сорта.

Образцы берут из разных мест партии (из верха, середины, низа). Из отобранных образцов каждой единицы упаковки берут из разных слоев ее средние пробы грибов в количестве до 0,5 кг для упакованных в ящики и до 0,2 кг для упакованных в мешки. Взятые образцы грибов подвергаются исследованию по каждому из установленных стандартами показателей качества и сортировки.

Сухие грибы должны, в частности, отвечать следующим требованиям.

Грибы белые сухие $\frac{(\text{ОСТ} - 5976)}{\text{КЗ СНК} - 168}$ должны быть хорошо высушенными, влажностью 12—14%, чистыми, без плесени и посторонних примесей, нечервивыми, нетрухлявыми и негорелыми, легкими, на ощупь сухими, должны слегка гнуться и легко ломаться, иметь характерный запах и вкус, свойственные белым грибам.

По качеству их делят на шесть товарных сортов.

Высший сорт, или «шляпки». Окраска грибов: верх — лимоннокорый или светлокаштановый, низ белый, размер ножки гриба не более 1 см.

Первый сорт. Верх грибов лимоннокорый или светлокаштановый, низ шляпки белый, размер ножки 3 см.

Второй сорт. Верх темнокраснокорый, низ шляпки белый, размер ножки 4 см.

Третий сорт. Верх темнокоричневый, низ шляпки белый, с сероватым оттенком, размер ножки 5 см.

Четвертый сорт (пробель.) Верх каштановый, различных оттенков, низ шляпки желтовато-белый, размер ножки 3 см.

Пятый сорт (желтяк). Верх темный, низ шляпки зеленовато-желтый, размер ножки 1 см.

Грибы черные сухие губчатые $\frac{(\text{ОСТ} - 5977)}{\text{КЗ СНК} - 169}$ должны

быть той же влажности, что и белые, чистые, цельные, от желто-бурой до черной окраски; ширина шляпки по диаметру не более 9 см, длина ножки не более 3 см. Наличие ломаных грибов не должно составлять более 10%, пригорелых и пересушенных также не должно быть более 10% по весу.

Не допускается примесь пластинчатых грибов загрязненных, плесневелых, червивых, горелых. Наличие грибов с приставшей к ним землей, сором и другими посторонними примесями допускается не более 10% по весу.

Грибы белые маринованные $\frac{(\text{ОСТ} - 5979)}{\text{КЗ СНК} - 171}$. Эти грибы

делятся на высший (№ 0) и первый товарные сорта.

Внешний вид грибов высшего сорта: шляпки грибов чистые, цельные, полушаровидной формы, с краями, прилегающими или слегка отстающими от ножки; грибов первого сорта — тот же, что и высших сортов, только края шляпки с отстающими от ножки и выпрямленными краями.

Окраска верха шляпки — оранжево-красная, низ шляпки и ножки гриба — белые. Для грибов белых (боровиков) допускается темная или бурая окраска. Ширина шляпки по диаметру для высшего сорта не более

3,5 см, а для первого сорта — не более 5 см; длина корешка для высшего сорта не более 0,5 см, для первого — не более 2 см. Мякоть гриба должна быть плотная (упругая), не дряблая. Песка (земли), ощутимого органолептически, не должно быть более 0,1 % по весу. Не допускаются сор, посторонние примеси, раздавленные, дряблые, прокисшие, плесневелые, червивые грибы.

Грузди соленые (ОСТ — 5980)
КЗ СНК — 172. По качеству эти грибы делятся на четыре товарных сорта: высший, первый, второй, третий.

Внешний вид грибов высшего и первого сортов: грибы должны быть чистыми, цельными, со шляпками, слегка вогнутыми посредине и с завернутыми внутрь краями, облегающими ножку. Во втором сорте допускаются грибы со шляпками, более вогнутыми посредине и с менее завернутыми краями, а в третьем сорте, помимо этого, допускаются грибы, имеющие шляпки с развернутыми краями.

Окраска грибов для всех сортов — белая с синеватым оттенком. Ширина шляпки по диаметру для высшего сорта — не более 3,5 см, для первого — не более 5 см, для второго — не более 7 см, для третьего — не установлена. Длина ножки для высшего сорта — не более 0,5 см, для первого — не более 1 см, для второго и третьего сортов — не установлена. Мякоть гриба должна быть плотная, слегка хрустящая, со студенистым, скользящим наружным слоем.

Не допускаются грибы мягкие, дряблые, затхлые, плесневелые, прокисшие, червивые, с наличием сора и посторонних примесей. Песка (земли) не должно быть более 0,1 % по весу.

Грузди со следами червоточины допускаются для высшего сорта не более 1 %, для первого сорта — 2 %, для второго — 5 % и для третьего — не более 8 %.

Рыжики соленые (ОСТ — 5981)
КЗ СНК — 173 по качеству делятся на

четыре товарных сорта: высший, первый, второй и третий.

Внешний вид высшего, первого и второго сортов: грибы чистые, цельные, со шляпками, слегка

вогнутыми посредине поверхности, с загнутыми внутрь краями; в третьем сорте допускаются грибы со шляпками с сильно вогнутой посредине поверхностью и выпрямленными краями. Окраску рыжики должны иметь оранжево-красную, с синими полосками (кругами) или пятнами или зеленовато-синюю. Ширина шляпки по диаметру не должна превышать для высшего сорта 2,5 см, для первого — 4 см, для второго — 5 см, для третьего сорта допускается свыше 5 см. Длина ножки для высшего — не более 0,5 см, для первого — не более 1 см, для остальных сортов — не более 2 см. Мякоть гриба должна быть плотной, слегка хрустящей.

Не допускаются грибы мягкие, дряблые, прокисшие, плесневелые, червивые, с наличием сора и посторонних примесей. Наличие песка (земли) допускается не более 0,1% по весу.

Рыжики со следами червоточины допускаются в тех же процентах, какие установлены для груздей.

Подосиновики отварные $\frac{(ОСТ - 5983)}{КЗ\ СЧК - 174}$ должны быть

чистыми, цельными, с выпуклыми шляпками и прилегающими или отстающими от ножки краями. Окраска шляпки — буровато-желтая. Размер шляпки по диаметру — не более 6 см, длина корешка — не более 3 см. Грибы должны быть плотными, упругими, слегка хрустящими (при раскусывании на зубах).

Не допускаются грибы дряблые, мягкие, прокисшие, плесневелые, червивые, с наличием сора и посторонних примесей. Песка (земли) не должно быть более 0,1% по весу. Грибы со следами червоточины допускаются не более 5% по весу.

Березовики отварные $\frac{(ОСТ - 5983)}{КЗ\ СЧК - 175}$ должны быть чи-

стыми, цельными, с выпуклой верхней поверхностью шляпки и с плоским низом. Окраска шляпки — серовато-желтая. В остальном качественные показатели такие же, как и для подосиновиков.

Масляники отварные $\frac{(ОСТ - 5984)}{КЗ\ СЧК - 176}$ Эти грибы должны

быть чистыми, цельными, с выпуклой верхней поверхностью шляпки, со снятой или неснятой кожицей. Окраска

шляпки для грибов со снятой кожицей — белая с оливковым оттенком; для грибов с неснятой кожицей — серовато-желтая. В остальном качественные показатели такие же, как и установленные для подосиновиков.

На остальные съедобные грибы стандарты еще не разработаны. Основные качественные показатели к готовой грибной продукции предъявляются следующие.

Моховики — маринованные грибы небольших размеров с светложелтой окраской шляпки. Края шляпки грибов после отвара отгибаются вверх. Мякоть грибов средней плотности, вкус пряный, приятный, рассол светлый, непрозрачный. Молодые моховички дают неплохую маринованную продукцию.

Козляки — грибы небольших размеров. Шляпки после отвара темнобурого цвета. Мякоть неплотная, немного губчатая, вкус приятный, соленый, рассол светлый, мутноватый. Наличие соли и рассола, что и у моховиков. Козляки менее сочны, чем моховики, поэтому грибная продукция из козляков получается ниже, чем из моховиков.

Опенки осенние настоящие — маринованные грибы небольших размеров, размер шляпки не более 3—4 см. Верх шляпки светлокоричневый, у молодых грибов с глинисто-желтым оттенком. Чешуйки темные. Низ шляпки (пластинки) светлосероватый с коричневыми пятнышками. Мякоть гриба упругая, но не жесткая. Рассол чистый, слегка тягучий. В заготовку и переработку идут только шляпки (без ножки) мелкого опенка «завиток».

Лисички — маринованные, солено-отварные. Размер шляпки от 3 до 5 см. Окраска верха и низа шляпки яично-желтая. Длина корешка не более 0,5 см. Мякоть гриба упругая, резинистая, рассол светлый, буро-желтоватый, слегка мутноватый.

Волнушки соленые. Шляпки плоские, слегка вогнутые посередине, с бахромчатыми краями, вогнутые внутрь. Ширина шляпки по диаметру не больше 5 см, корешок гриба подрезан под самую шляпку. По величине и окраске желательно, чтобы товар был однородный. Верх шляпки светлоголубой с желтоватым или розовым оттенком. Низ (пластинки) светлосерый, часто с голубоватым оттенком. Мякоть гриба не плотная, слегка хрустящая при раскусывании. Вкус соленый, слегка острый. Рассол зеленовато-бурый.

Подгруздь соленый. Шляпки грибов воронкообразные с завернутыми внутрь краями. Верх шляпки буро-желтый с зеленым оттенком, со ржавыми пятнами, часто расположенными кругами. Низ (пластинки) зелено-голубой, часто с желто-глинистым оттенком. Ширина шляпки не более 5 см, длина корешка не более 0,5 см. Мякоть гриба плотная, при раскусывании слегка хрустящая. Запах характерный для подгруздей. Вкус соленый, острый. Рассол мутноватый, желтоватого цвета.

Белянки соленые. Шляпки грибов вогнутые посредине, с завернутыми внутрь краями. Верх шляпки белый, часто с бурыми пятнами. Низ (пластинки) беловатый. Ширина шляпки по диаметру до 5 см. Длина корешка не более 0,5 см. Мякоть гриба плотная, хрустящая при раскусывании. Рассол желтоватого цвета, мутноватый.

Валуи маринованные и солено-отварные. Грибы с шаровидной шляпкой, утончающиеся края которой плотно облегают корешок. Верх шляпки глинисто-желтого цвета, с коричневыми пятнами. Низ (пластинки) — голубоватый. Ширина шляпки по диаметру не более 5 см. Корень гриба подрезан под самую шляпку. Мякоть гриба плотная, хрустящая. Запах и вкус характерный для валуев. Рассол полупрозрачный (мутноватый), чистый, немного тягучий.

Из группы пластинчатых грибов наиболее ценными в товарном отношении являются рыжики, грузди и отчасти опенки осенние, мелкие, «завиток». Остальные, описанные выше, пластинчатые грибы (лисички, волнушки, подгрузди, белянки, валуи) менее ценны. Смешивание этих грибов в одной бочке не разрешается, так как это еще больше понижает их товарную ценность.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр
Районы распространения и заготовок грибов	3
Пищевая ценность грибов	5
Строение грибов и условия их произрастания	7
Губчатые (трубчатые) грибы	14
Пластинчатые грибы	18
Сумчатые грибы	23
Ядовитые грибы	24
Организация заготовок грибов	27
Сбор грибов	28
Устройство и оборудование варочно-посолочного пункта	30
Переработка грибов	35
Соление грибов	37
Маринование грибов	40
Консервирование грибов	44
Приготовление грибной икры	46
Приготовление грибного салата	47
Сушка грибов	47
Сушка белых грибов в резаном виде (грибная лапша)	54
Изготовление грибного порошка	55
Упаковка грибов	55
Маркировка	56
Хранение	58
Транспортировка	59
Определение качества грибов	61

Редактор **З. Д. Филогриевская.**

Техн. редактор **М. Бондарев.**

Л 97633. Подписано в печать 18/1 1952 г. Бумага 84×108^{1/32}.
 1^{1/16} бум. л.=3,480 печатн. л. Учетно-изд. л. 4,2. Заказ 2567
 Знаков в 1 п. л. 48 500. Тираж 15 000 экз.

Типография. Москва, ул. Чехова, 6.